

備查文號：
臺北市政府教育局113年1月17日北市教中字第1133032406號函備查

高級中等學校課程計畫
臺北市私立志仁高級中學職業進修學校
學校代碼：361B09

進修部課程計畫

本校112年10月31日112學年度第1次課程發展委員會會議通過

(113學年度入學學生適用)

中華民國113年1月18日

學校基本資料表

學校校名	臺北市私立志仁高級中學職業進修學校			
進修部	1. 商業與管理群:資料處理科 2. 設計群:多媒體設計科 3. 家政群:美容科 4. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	(02)25551656#12
	職 稱	教學組長	行動電話	個資不予顯示
	姓 名	個資不予顯示	傳 真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

備查版

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
進修部	商業與管理群	資料處理科	2	44	2	74	2	90	6	208
	設計群	多媒體設計科	2	30	2	63	2	76	6	169
	家政群	美容科	2	50	2	41	2	42	6	133
	餐旅群	觀光事業科	4	39	4	61	4	171	12	271
		餐飲管理科	4	106	4	153	4	188	12	447

備查版

二、核定科班一覽表

表 2-2 113學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
進修部	商業與管理群	資料處理科	2	47
	設計群	多媒體設計科	2	47
	家政群	美容科	2	47
	餐旅群	觀光事業科	4	47
		餐飲管理科	4	47

備查版

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

本校願景

民國56年在台北市南京西路創設志仁補習學校，收費低廉，並附設免費義教班、文化講習班、倫理孝善班，均免費供應書籍簿本。此後，本校應社會需要，經教育部逐年核定增科、增班。茲將本校創設沿革如下：

- ◎五十六年創辦志仁補習學校，設初中及高中普通科夜間部
- ◎五十七年增設綜合商業科及初級部(相當於國小程度) 年增設日間部
- ◎五十九年增設志仁高級中學
- ◎六十年志仁高中正式招生
- ◎六十五年奉教育局令改校名為志仁高級商業職業補習學校
- ◎六十八年奉教育局令改校名為志仁高級中學職業進修補習學校
- ◎六十九年增設觀光事業科
- ◎七十一年奉教育局令更改校名為志仁高級商業進修補習學校
- ◎七十二年觀光事業科學生20人訪日本東京淑德專門學校
- ◎七十三年與台北市福益企業(紡織廠)簽建教合作班招生二班
- ◎七十五年增設廣告設計科
- ◎七十七年增設美容美髮科
- ◎七十八年奉教育局令改校名為志仁高級中學職業進修補習學校
- ◎七十八年與嬌點美容美髮公司建教合作
- ◎七十九年增設資料處理科
- ◎八十年增設國際貿易科
- ◎八十四年成人教育班奉教育局核定成立五班
- ◎八十八年奉教育局令更改校名為志仁高級中學職業進修學校
- ◎八十九年增設餐飲管理科
- ◎八十九年參加高中高職申請入學、推甄入學、登記分發入學
- ◎八十九年電腦軟體應用通過丙級檢定考場評鑑
- ◎八十九年中餐烹調通過丙級檢定考場評鑑
- ◎九十年接受台北市政府勞工局委託辦理中西餐烹調、烘焙食品、調酒、軟體應用等證照班
- ◎九十年王永高校長當選台北市大同區建泰社區發展協會理事長
- ◎九十年奉准成立全國首創週末班
- ◎九十一年本校與台北市中華技術學院學術合作
- ◎九十一年辦理中餐烹調丙級技術士檢定

- ◎九十一年接受台北市政府委辦全民上網學習
- ◎九十一年通過網頁設計檢定考場評鑑
- ◎九十二年成人教育班暑期班奉准開班
- ◎九十二年奉核實施學年學分制成績考核新辦法
- ◎九十六年增設下午班美容科、餐飲科
- ◎九十九年增設多媒體設計科

本校以利人為職志，培育清寒子弟為優先，宏揚仁德孝善為目的，因宗旨崇高，遂有大專教授、知名學者爭相來校執教，教學認真，校風良好。本校初創之時僅有學生兩百餘人，學校在蓬勃中卓壯，成長快速，至今畢業校友已達一萬五千餘人，服務於社會各階層，成就卓著者不計其數。本校辦學績效深獲社會各界肯定，先後蒙行政院長，監察委員，教育部長，市長及社會人士贈匾嘉勉。今為配合時代潮流，社會需要，正積極增設現代化設備，加強實用性職業教學，並加強「品格教育，就業導向證照第一」的辦學理念，期能造服莘莘學子，俾益社會。

二、學生圖像

品格力

道德實踐。職場倫理。人文關懷。社會服務。

學思力

自主學習。系統思考。跨域學習。多元發展。

創新力

創新思維。問題解決。務實致用。專業精進。

執行力

團隊合作。卓越領導。溝通協調。有效執行。

學生圖像



肆、課程發展組織要點

臺北市私立志仁高級中學職業進修學校課程發展委員會組織要點
108年6月18日校務會議通過

一、依據教育部於中華民國110年3月15日以臺教授國部字第100016363B號令修正發布之十二年國民基本教育課程綱要總綱，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員31人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

- (一)召集人：校長
- (二)學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任)擔任之，共計3人；並由教務主任兼任執行秘書，學務主任兼任副執行秘書
- (三)學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數學科、自然科、社會科、藝術科、綜合活動科、健護科、國防科)擔任之，每學科1人，共計9人
- (四)專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之(餐旅群、商管群、設計群、家政群)，每專業群科(學程)1人，共計4人
- (五)各年級導師代表：由各年級導師各推選3人，共計9人
- (六)教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之
- (七)專家學者：由學校聘任學術界專家代表1人擔任之
- (八)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之
- (九)學生家長委員會代表：由學校校友會推派2人擔任之

三、本委員會跟去總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

- (一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程
- (二)統整及審議學校課程計畫
- (三)審查學校教科用的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材
- (四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正

四、本委員會其運作方式如下：

- (一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議
- (二)如經委員二分之一以上聯署召開時，由校長召集之。得由委員互推一人擔任主席
- (三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下全年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查
- (四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；需有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決
- (五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討
- (六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦

五、本委員會設下列組織(以下簡稱研究會)

- (一)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席
- (二)各專業群科(學程)教學研究會：各學科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席
- (三)各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任推召集人並擔任主席，研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加

六、各科研究會之任務如下：

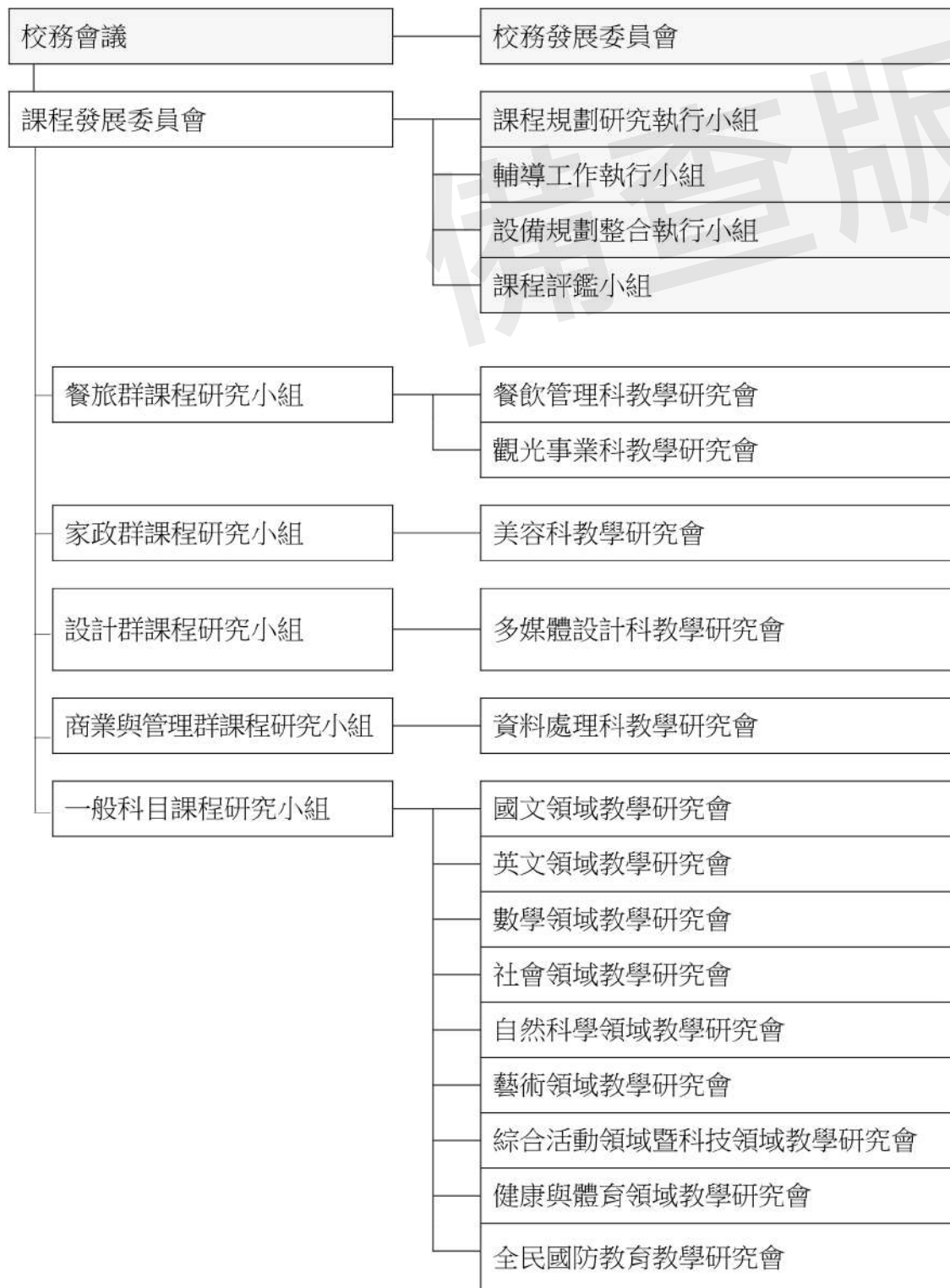
- (一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計
- (二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會
- (三)協助辦理教師甄選事宜
- (四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升
- (五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力
- (六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習
- (七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材
- (八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據
- (九)協助轉學生員所修課程的認定和後續課程的銜接事實
- (十)其他課程研究和發展之相關事宜

七、各科研究會之運作原則如下：

- (一)各學科群科(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議，各群課程研究會每年定期舉行二次會議
- (二)每學期召開會議實地須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查

- (三) 各研究所會會議由召集人召集 如經委員二分之一以上聯署召集時 由召集人召集之 得由聯署委員互推一人為主席
- (四) 各研究會開會時 應有出席委員三分之二(含)以上之出席 方得開議 許有出席委員爾分之一(含)以上之同意 方得議決 投票得採無記名投票或舉手方式行之
- (五) 經各研究會審議通過之案件 由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理
- (六) 各研究會之行政工作及會議紀錄 由各科(群)召集人主辦 教務處和實習處協助之

八 本組織要點經校務會議通過後 陳校長核定後施行



伍、課程發展與規劃

專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					品 格 力	學 思 力	創 新 力	執 行 力
商業 與 管 理 群	資料 處 理 科	資訊處理人員 程式設計人員 網頁設計人員 網路商店設計人員 多媒體設計人員	培養資訊科技軟體應用人才 培養程式設計人才 培養多媒體製作之人才 培養電子商務人才 培養商業資訊領域進修人才	具備資訊處理應用能力	○	●	●	●
				具備程式設計開發及邏輯思考能力	○	●	●	●
				具備多媒體設計及維護能力	○	○	●	●
				具備網路商店架設及製作能力	○	●	●	●
				具備職業道德及終身學習的工作態度	●	●	○	○
設計 群	多 媒 體 設 計 科	視覺傳達設計人員 多媒體影音設計人員 漫畫繪本繪製人員 網頁設計人員 3D建模人員	培養視覺傳達設計人才 培養漫畫設計人才 培養多媒體影音製作之人才 培養網頁設計美術人才 培養多媒體設計領域進修人才	具備多媒體設計軟體應用能力	○	○	●	●
				具備手繪及上色表現技法處理的能力	○	○	●	●
				具備多媒體影音剪輯的能力	○	○	●	●
				具備網頁設計及維護的能力	○	○	●	●
				具備職業道德及服務進取的工作態度	●	●	○	○
				培養終身學習之持續學習人才	○	●	○	●
家 政 群	美 容 科	整體造型設計師 新娘秘書人員 專櫃人員 美容師 美睫美甲師 寵物美容人員	培養整體造型設計師人才 培養新娘秘書人才 培養學生對美容美髮敏銳度能力 培養學生多元技能學習能力 培養寵物美容人才	具備創意設計應用能力	○	●	●	●
				具備造型設計及邏輯思考能力	○	●	●	●
				具備創新思考實務致用能力	○	●	●	●
				具備未來就業競爭能力及服務進取的工作態度	●	○	●	●
				具備專業素養與職業道德的態度	●	●	○	○
				培養終身學習之持續學習人才	○	●	●	○
餐 旅 群	觀 光 事 業 科	觀光產業基礎之服務人才 旅館服務之專業人才 導覽解說及旅遊設計專業人才 航空業-空服員、地勤服務人員、空廚人員 旅行業-導覽、領隊人員、解說員、旅行社內勤人員	培養觀光產業基礎之服務人才。 培養旅館服務之專業人才。 培養導覽解說及旅遊設計專業人才。 培養航空地勤專業技術人才。 培養餐旅相關領域繼續進修人才。	具備觀光專業知能及基本能力	○	●	●	○
				具備旅館房務及客務接待能力	●	●	○	●
				具備導覽解說及遊程規劃之基本能力	○	●	●	●
				具備航空地勤之專業能力	○	●	●	●
				具備職業道德及終身學習的工作態度	○	●	●	●
	餐 飲 管 理 科	旅遊運輸業人員 餐飲及旅館業人員 休閒事業人員 美食網購商店人員 餐飲業相關進修人員	傳授餐飲相關的專業知識與能力。 訓練餐飲製備之實務能力。 訓練餐飲服務之技術能力。 培育餐飲製備及餐飲服務專業人才 養成良好的餐飲安全衛生習慣。	餐飲專業知能及餐飲器材操作能力。	○	●	●	●
				具備餐飲專業人員語言交流能力	○	●	●	●
				餐飲業正確職場職業道德觀及終身學習能力。	●	●	○	○
				具備餐旅基本服務技巧之能力。	●	●	○	●
				培養基本安全與衛生之能力。	●	●	○	●

備註：

- 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。
- 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科課程規劃

(一) 資料處理科(404)

科專業能力：

1. 具備資訊處理應用能力
2. 具備程式設計開發及邏輯思考能力
3. 具備多媒體設計及維護能力
4. 具備網路商店架設及製作能力
5. 具備職業道德及終身學習的工作態度

表5-2-1商業與管理群資料處理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核					備註	
	名稱	名稱	1	2	3	4	5		
部定必修	專業科目	商業概論	●	○	○	●	●		
		數位科技概論	●	●	●	●	●		
		會計學	●	○	○	●	●		
		經濟學	●	○	○	●	●		
	實習科目	數位科技應用	●	●	●	●	●		
		商業溝通	●	○	○	●	●		
		資訊應用技能領域	程式語言與設計	●	●	○	○	○	
			多媒體製作與應用	●	○	●	●	○	
			資料庫應用	○	●	○	○	○	
		校訂必修	專業科目	會計原理	●	○	○	○	●
實習科目	專題實作		●	●	●	●	●		
校訂選修	實習科目	試算表處理實務	●	○	○	●	○		
		影音剪輯實務	●	○	●	●	○		
		行動APP程式設計實習	●	●	●	●	●		
		文書處理實務	●	●		●	●		
		創意影像設計實務			●	●	○		
		互動式網頁程式實作	●	●	●	●	●		

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

(二) 多媒體設計科(430)

科專業能力：

1. 具備多媒體設計軟體應用能力
2. 具備手繪及上色表現技法處理的能力
3. 具備多媒體影音剪輯的能力
4. 具備網頁設計及維護的能力
5. 具備職業道德及服務進取的工作態度
6. 培養終身學習之持續學習人才

表5-2-2設計群多媒體設計科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核						備註	
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6		
部定必修	專業科目	設計概論	●	●	●	●	●			
		色彩原理	●	●	●	●	●			
		造形原理	●	●	○	●	●			
		創意潛能開發	●	●	●	●	●			
	實習科目	繪畫基礎實習	●	●	●	●	●			
		表現技法實習	●	●	●	●	●			
		基本設計實習	●	●	●	●	●			
		基礎圖學實習	●	●	●	●	●			
		電腦向量繪圖實習	●	●	●	●	●			
		數位影像處理實習	●	●	●	●	●			
		數位影音技能領域	數位與商業攝影實習	●	●	●	●	●		
			影音製作實習	●	●	●	●	●		
			影音剪輯實習	●	●	●	●	●		
		校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	○
校訂選修	實習科目	創意影像設計實務	●	○	●	●	●	●		
		3D動畫實作	●	○	○	○	●	●		
		互動網頁特效實習	●	○	○	●	●	●		
		漫畫設計實習	○	●	●	○	●	●		
		印刷與設計實習	●	●	○	○	●	●		
		印前製程實習	●	●	○	○	●	●		
		網頁設計實習	●	○	○	●	○	○		
		電腦輔助設計實習	●	○	○	○	○	○		
		數位成型實務	●	○	○	○	○	○		

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

(三) 美容科(504)

科專業能力：

1. 具備創意設計應用能力
2. 具備造型設計及邏輯思考能力
3. 具備創新思考實務致用能力
4. 具備未來就業競爭能力及服務進取的工作態度
5. 具備專業素養與職業道德的態度
6. 培養終身學習之持續學習人才

表5-2-3家政群美容科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核						備註	
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6		
部定必修	專業科目	家政概論	○	○	○	●	○	○		
		色彩概論	○	●	●	●	○	○		
		家政職業衛生與安全	○	○	○	●	●	○		
		家庭教育	○	○	○	●	●	○		
		家政職業倫理	○	○	○	●	●	○		
		行銷與服務	●	●	●	●	○	○		
		家政美學	●	●	●	●	○	○		
	實習科目	多媒材創作實務	●	●	●	●	○	●		
		飾品設計與實務	●	●	●	●	○	●		
		整體造型技能領域	美容美體實務	○	●	●	●	○	●	
			美髮造型實務	●	●	●	●	○	●	
			舞台表演實務	●	●	●	●	○	●	
			整體造型設計與實務	●	●	●	●	○	●	
		校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●
校訂選修	專業科目	美髮造型概論	○	○	○	○	○	●		
		精油芳療	○	○	○	●	○	●		
		流行趨勢	●	●	●	●	○	●		
		國際禮儀	○	○	●	●	●	●		
	實習科目	專業護膚實習	○	○	○	●	●	○		
		玩髮藝術實習	●	○	○	●	●	●		
		寵物美容基礎實習	○	●	○	●	●	●		
		寵物美容整體造型實習	●	○	●	●	●	●		

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

(四) 觀光事業科(407)

科專業能力：

1. 具備觀光專業知能及基本能力
2. 具備旅館房務及客務接待能力
3. 具備導覽解說及遊程規劃之基本能力
4. 具備航空地勤之專業能力
5. 具備職業道德及終身學習的工作態度

表5-2-4餐旅群觀光事業科課程規劃與科專業能力對應檢核表 (以科為單位, 1科1表)

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核					備註		
		1	2	3	4	5			
部 定 必 修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	○	●	○	●		
		觀光餐旅英語會話	○	●	○	○	○		
	實習科目	餐飲服務技術	●	○	○	○	○		
		飲料實務	●	○	○	○	○		
		旅遊技能領域	旅遊實務	●	●	●	●	○	
			導覽解說實務	●	●	●	○	○	
	遊程規劃實務		●	●	●	○	○		
	校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	
	校 訂 選 修	專業科目	餐旅日文會話	○	●	●	●	○	
			國際禮儀	○	●	●	●	●	
文化觀光			●	○	●	○	○		
觀光地理			●	○	●	○	○		
日文會話基礎			○	●	●	●	○		
實習科目		門市服務實習	○	●	●	○	○		
		觀光資源實務	●	○	●	○	●		
		日語會話實務	○	●	●	●	○		
		房務實務	●	●	○	○	○		
		旅館客務實務	●	●	○	○	○		

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

(五) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 餐飲專業知能及餐飲器材操作能力。
2. 具備餐飲專業人員語言交流能力
3. 餐飲業正確職場職業道德觀及終身學習能力。
4. 具備餐旅基本服務技巧之能力。
5. 培養基本安全與衛生之能力。

表5-2-5餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核					備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	○	○	●	○	●	
		觀光餐旅英語會話	○	●	○	○	○	
	實習科目	餐飲服務技術	●	○	○	●	○	
		飲料實務	●	○	○	○	○	
		廚藝技能領域	中餐烹調實習	●	○	○	●	●
西餐烹調實習	●		○	○	●	●		
校訂必修	專業科目	食物學	●	○	○	○	●	
		實習科目	專題實作	●	●	○	●	●
校訂選修	專業科目	餐飲採購	●	○	●	○	○	
		食品衛生	●	○	●	○	●	
		餐旅日文會話	○	●	○	●	○	
		餐飲設備與器具概論	●	○	○	●	○	
	實習科目	中式點心實習	●	○	●	○	●	
		中式米食加工實習						
		烘焙實務	●	○	○	○	●	
		蔬果切雕實習	●	○	○	○	○	

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

三、科課程地圖

(一) 資料處理科(404)

資料處理科學習地圖 (113學年度入學)



必選修	學期	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定必修	一般科目	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)
		英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)
		本土語文(1)	本土語文(1)	數學(2)	數學(2)	藝術生活(1)	藝術生活(1)
部定必修	專業科目	數學(2)	數學(2)	歷史(1)	歷史(1)	體育(1)	體育(1)
		公民與社會(1)	公民與社會(1)	化學(1)	化學(1)	全民國防教育(1)	全民國防教育(1)
		美術(1)	美術(1)	生物(1)	生物(1)		
部定必修	實習科目	資訊科技(1)	資訊科技(1)	生涯規劃(1)	生涯規劃(1)		
		健康與護理(1)	健康與護理(1)				
		商業概論(2)	商業概論(2)	會計學(2)	會計學(2)		
部定必修	實習科目	數位科技概論(2)	數位科技概論(2)	經濟學(4)	經濟學(4)		
		會計學(3)	會計學(3)				
		程式語言與設計(2)	程式語言與設計(2)	數位科技應用(2)	數位科技應用(2)	商業溝通(1)	商業溝通(1)
部定必修	實習科目			多媒體製作與應用(3)	多媒體製作與應用(3)	資料庫應用(2)	資料庫應用(2)
						會計原理(2)	會計原理(2)
						專題實作(2)	專題實作(2)
校訂必修	一般科目	品格教育(1)	品格教育(1)			數學(2)	數學(2)
	實習科目	創意影像設計實務(2)	創意影像設計實務(2)	文書處理實務(2)	文書處理實務(2)	試算表處理實務(3)	試算表處理實務(3)
校訂必修	實習科目			行動 APP 程式設計實習(2)	行動 APP 程式設計實習(2)	互動式網頁程式實作(3)	互動式網頁程式實作(3)
彈性學習時間					彈性學習(1)	彈性學習(1)	
團體活動		團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	
規劃							

(二) 多媒體設計科(430)

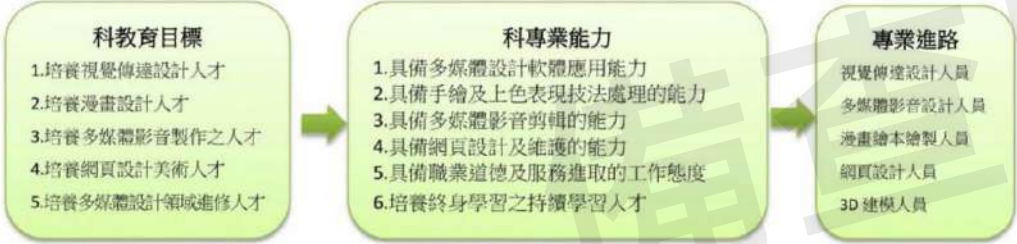
多媒體設計科學習地圖 (113學年度入學)

【學校願景】-品德陶冶、知能並重、就業導向、終身學習

【學生圖像】

【品格力】-道德實踐、職場倫理、人文關懷、社會服務。 **【學思力】**-自主學習、系統思考、跨域學習、多元發展。

【創新力】-創新思維、問題解決、務實致用、專業精進。 **【執行力】**-團隊合作、卓越領導、溝通協調、有效執行。



學期	第一學年		第二學年		第三學年			
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期		
必選修	I II III	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	
		英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	
		本土語文(1)	本土語文(1)	數學(2)	數學(2)	藝術生活(1)	藝術生活(1)	
		數學(2)	數學(2)	歷史(1)	歷史(1)	體育(1)	體育(1)	
		公民與社會(1)	公民與社會(1)	化學(1)	化學(1)	全民國防教育(1)	全民國防教育(1)	
		美術(1)	美術(1)	生物(1)	生物(1)			
		資訊科技(1)	資訊科技(1)	生涯規劃(1)	生涯規劃(1)			
		健康與護理(1)	健康與護理(1)					
		II			色彩原理(2)	設計概論(2)		
					造形原理(2)	創意潛能開發(2)		
校訂必修	II	繪畫基礎實習(3)	繪畫基礎實習(3)	表現技法實習(2)	表現技法實習(2)	影音製作實習(2)	影音剪輯實習(2)	
		基本設計實習(3)	基本設計實習(3)	電腦向量繪圖實習(3)	電腦向量繪圖實習(3)			
		基礎圖學實習(3)	基礎圖學實習(3)	數位與商業攝影實習(1)	數位與商業攝影實習(1)			
校訂選修	II	品格教育(1)	品格教育(1)			數學(2)	數學(2)	
		創意影像設計實務(2)	創意影像設計實務(2)	印前製程實習(3)	印前製程實習(3)	多元選修·同科專班 A 印刷與設計實習(3)	多元選修·同科專班 A 漫畫設計實習(3)	
						B 漫畫設計實習(3)	B 印刷與設計實習(3)	
校訂選修	II					多元選修·同科專班 D 網頁設計實習(3)	多元選修·同科專班 D 互動網頁特效實習(3)	
						E 電腦輔助設計實習(3)	E 數位成型實務(3)	
彈性學習時間					彈性學習(1)	彈性學習(1)		
團體活動	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)		
規劃								

產業人力需求	科教育目標	科專業能力	校訂多元選修科目
A 視覺傳達設計人員	1.培養視覺傳達設計人才 2.培養漫畫設計人才 3.培養多媒體影音設計人才 4.培養網頁設計美術人才 5.培養多媒體設計領域進修人才	1.具備多媒體設計軟體應用能力 2.具備手繪及上色表現技法處理的能力 3.具備多媒體影音剪輯的能力 4.具備網頁設計及維護的能力 5.具備職業道德及服務進取的工作態度 6.培養終身學習之持續學習人才	A 印刷與設計實習(6)
B 漫畫繪本繪製人員			B 漫畫設計實習(6)
C 多媒體影音設計人員			C 影音製作實習(2) C 影音剪輯實習(2)
D 網頁設計人員			D 網頁設計實習(3) D 互動網頁特效實習(3)
E 3D 建模人員			E 電腦輔助設計實習(3) E 數位成型實務(3)

(三) 美容科(504)

美容科學習地圖 (113學年度入學)



必選修	學期	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定必修	一般科目	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)
		英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)
		本土語文(1)	本土語文(1)	數學(2)	數學(2)	藝術生活(1)	藝術生活(1)
部定必修	專業科目	數學(2)	數學(2)	歷史(1)	歷史(1)	體育(1)	體育(1)
		公民與社會(1)	公民與社會(1)	化學(1)	化學(1)	全民國防教育(1)	全民國防教育(1)
		美術(1)	美術(1)	生物(1)	生物(1)		
部定必修	實習科目	資訊科技(1)	資訊科技(1)	生涯規劃(1)	生涯規劃(1)		
		健康與護理(1)	健康與護理(1)				
		家政概論(2)	家政概論(2)	家庭教育(2)	家庭教育(2)	行銷與服務(2)	行銷與服務(2)
部定必修	實習科目	色彩概論(2)	家政職業衛生與安全(2)			家政美學(2)	家政職業倫理(2)
		多媒材創作實務(3)	多媒材創作實務(3)	飾品設計與實務(2)	飾品設計與實務(2)	整體造型設計與實務(2)	整體造型設計與實務(2)
		美髮造型實務(2)	美髮造型實務(2)	美容美體實務(3)	美容美體實務(3)		
校訂必修	一般科目						
						專題實作(2)	專題實作(2)
校訂必修	專業科目	品格教育(1)	品格教育(1)			數學(2)	數學(2)
		美髮造型概論(2)	國際禮儀(2)	精油芳療(2)	精油芳療(2)	流行趨勢(2)	流行趨勢(2)
				韻律美姿實習(2)	韻律美姿實習(2)	飾品製作實習(3)	飾品製作實習(3)
校訂必修	實習科目			專業護膚實習(2)	專業護膚實習(2)	玩髮藝術實習(3)	玩髮藝術實習(3)
彈性學習時間					彈性學習(1)	彈性學習(1)	
團體活動	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	
規劃							

(四) 觀光事業科(407)

觀光事業科學習地圖 (113學年度入學)



學期	第一學年		第二學年		第三學年		
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
必修	部定必修	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)
		英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)
		本土語文(1)	本土語文(1)	數學(2)	數學(2)	藝術生活(1)	藝術生活(1)
		數學(2)	數學(2)	歷史(1)	歷史(1)	體育(1)	體育(1)
		公民與社會(1)	公民與社會(1)	化學(1)	化學(1)	全民國防教育(1)	全民國防教育(1)
		美術(1)	美術(1)	生物(1)	生物(1)		
		資訊科技(1)	資訊科技(1)	生涯規劃(1)	生涯規劃(1)		
		健康與護理(1)	健康與護理(1)				
	專業科目	觀光餐飲業導論(3)	觀光餐飲業導論(3)	觀光餐飲英語會話(2)	觀光餐飲英語會話(2)	觀光餐飲英語會話(2)	觀光餐飲英語會話(2)
	實習科目	餐飲服務技術(3)	餐飲服務技術(3)	飲料實務(3) 旅遊實務(2) 導覽解說實務(3)	飲料實務(3) 旅遊實務(2) 導覽解說實務(3)	遊程規劃實務(2)	遊程規劃實務(2)
校訂必修	實習科目					專題實作(2)	專題實作(2)
	一般科目	品格教育(1)	品格教育(1)		數學(2)	數學(2)	
校訂選修	專業科目	日文會話基礎(3)	日文會話基礎(3)	國際禮儀(1) 文化觀光(2)	國際禮儀(1) 文化觀光(2)	餐旅日文會話(2) 觀光地理(2)	餐旅日文會話(2) 觀光地理(2)
	實習科目	觀光資源實務(2)	觀光資源實務(2)	日語會話實務(2)	日語會話實務(2)	門市服務實習(1) 旅館客務實務(2) 房務實務(2)	門市服務實習(1) 旅館客務實務(2) 房務實務(2)
	彈性學習時間					彈性學習(1)	彈性學習(1)
團體活動	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)
團體活動	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)

(五) 餐飲管理科(408)

餐飲管理科學習地圖 (113學年度入學)

【學校願景】-品德陶冶、知能並重、就業導向、終身學習

【學生圖像】

【品格力】-道德實踐、職場倫理、人文關懷、社會服務。 【學思力】-自主學習、系統思考、跨域學習、多元發展。

【創新力】-創新思維、問題解決、務實致用、專業精進。 【執行力】-團隊合作、卓越領導、溝通協調、有效執行。

科教育目標

1. 傳授餐飲相關的專業知識與能力
2. 訓練餐飲設備之實務能力
3. 訓練餐飲服務之技術能力
4. 培育餐飲設備及餐飲服務專業人才
5. 養成良好的餐飲安全衛生習慣

科專業能力

1. 餐飲專業知識及餐飲器材操作能力
2. 具備餐飲專業人員語言交流能力
3. 餐飲業正確職場職業道德觀及終身學習能力
4. 具備餐旅基本服務技巧之能力
5. 培養基本安全與衛生之能力

專業進路

- 旅遊運輸業人員
- 餐飲及旅館業人員
- 休閒事業人員
- 美食網購商店人員
- 餐飲業相關維修人員

必選修	學期	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定必修	一般科目	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)
		英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)
		本土語文(1)	本土語文(1)	數學(2)	數學(2)	藝術生活(1)	藝術生活(1)
數學(2)		數學(2)	歷史(1)	歷史(1)	體育(1)	體育(1)	
公民與社會(1)		公民與社會(1)	化學(1)	化學(1)	全民國防教育(1)	全民國防教育(1)	
專業科目	美術(1)	美術(1)	生物(1)	生物(1)			
	資訊科技(1)	資訊科技(1)	生涯規劃(1)	生涯規劃(1)			
專業科目	觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)	
	餐飲服務技術(3)	餐飲服務技術(3)	飲料實務(3)	飲料實務(3)			
專業科目	中餐烹調實習(4)	中餐烹調實習(4)	西餐烹調實習(3)	西餐烹調實習(3)			
	食物學(1)	食物學(1)					
校訂必修	專題科目					專題實作(2)	專題實作(2)
	一般科目	品格教育(1)	品格教育(1)			數學(2)	數學(2)
校訂選修	專業科目					食品衛生(2)	食品衛生(2)
	專業科目					餐飲採購(2)	餐飲採購(2)
	專業科目					餐飲設備與器具概論(2)	餐飲設備與器具概論(2)
專業科目	專業科目			中式米食加工實習(4)	中式米食加工實習(4)	中式點心實習(2)	中式點心實習(2)
	專業科目			蔬果切雕實習(1)	蔬果切雕實習(1)	烘焙實務(3)	烘焙實務(3)
彈性學習時間					彈性學習(1)	彈性學習(1)	
團體活動規劃		團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)

四、議題融入

(一) 資料處理科(404)

表5-4-1資料處理科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

科目	議題																			
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育教育	國際教育教育	原住民族教育	
校必實習 / 專題實作								✓	✓											
校選一般 / 品格教育					✓															
校選實習 / 互動式網頁程式實作								✓	✓											
校選實習 / 文書處理實務								✓	✓											
校選實習 / 行動APP程式設計實習								✓	✓											
校選實習 / 創意影像設計實務								✓	✓											
校選實習 / 試算表處理實務								✓	✓											
校選實習 / 影音剪輯實務								✓	✓											
科目數統計	0	0	0	0	1	0	0	7	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(二) 多媒體設計科(430)

表5-4-2多媒體設計科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

科目	議題																			
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育教育	國際教育教育	原住民族教育	
校必實習 / 專題實作									✓											
校選一般 / 品格教育					✓															
校選實習 / 3D動畫實作									✓											
校選實習 / 互動網頁特效實習									✓											
校選實習 / 印刷與設計實習								✓												
校選實習 / 印前製程實習									✓											
校選實習 / 創意影像設計實務									✓											
校選實習 / 電腦輔助設計實習									✓											
校選實習 / 網頁設計實習									✓											
校選實習 / 數位成型實務								✓												
科目數統計	0	0	0	0	1	0	0	2	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(三) 美容科(504)

表5-4-3美容科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

科目	議題																			
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育教育	國際教育教育	原住民族教育	
校選一般 / 品格教育					✓															
校選專業 / 國際禮儀															✓					
科目數統計	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0

(四) 觀光事業科(407)

表5-4-4觀光事業科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

科目	議題																			
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育教育	國際教育教育	原住民族教育	
校選一般 / 品格教育					✓															
校選專業 / 國際禮儀															✓					
科目數統計	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0

科目	議題																			
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育教育	國際教育教育	原住民族教育	
校選一般 / 品格教育					✓															
校選專業 / 文化觀光																			✓	
校選專業 / 日文會話基礎															✓				✓	
校選專業 / 國際禮儀															✓					
校選專業 / 餐旅日文會話															✓				✓	
校選專業 / 觀光地理			✓																✓	
校選實習 / 日語會話實務																			✓	
校選實習 / 房務實務																			✓	
校選實習 / 旅館客務實務																			✓	
校選實習 / 觀光資源實務			✓	✓																
科目數統計	0	0	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	7	0	

(五) 餐飲管理科(408)

表5-4-5餐飲管理科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題																			
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育教育	國際教育教育	原住民族教育	
校選一般 / 品格教育					✓															
校選專業 / 餐旅日文會話																			✓	
科目數統計	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	

陸、群科課程表

一、教學科目與節數表

 專業群科

表 6-1-1 商業與管理群資料處理科 教學科目與節數表

113學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-噶瑪蘭語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版
	社會	歷史	2			1	1			
		公民與社會	2	1	1					
	自然科學	化學	2			1	1			B版
		生物	2			1	1			A版
	藝術	美術	2	1	1					
		藝術生活	2					1	1	
	綜合活動	生涯規劃	2			1	1			
	科技	資訊科技	2	1	1					
健康與體育	健康與護理	2	1	1						
	體育	2					1	1		
	全民國防教育	2					1	1		
	小計	56	11	11	10	10	7	7	部定必修一般科目總計56節數	
專業科目	商業概論	4	2	2						
	數位科技概論	4	2	2						
	會計學	10	3	3	2	2				
	經濟學	8			4	4				
	小計	26	7	7	6	6	0	0	部定必修專業科目總計26節數	
實習科目	數位科技應用	4			2	2				
	商業溝通	2					1	1		
	資訊應用	程式語言與設計	4	2	2					
		多媒體製作與應用	6			3	3			
		資料庫應用	4					2	2	
小計	20	2	2	5	5	3	3	部定必修實習科目總計20節數		
	專業及實習科目節數合計	46	9	9	11	11	3	3		
	部定必修節數合計	102	20	20	21	21	10	10	部定必修總計102節數	

表 6-1-1 商業與管理群資料處理科 教學科目與節數表(續)

113學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	專業科目 4節數 2.94%	會計原理	4					2	2	校訂必修專業科目總計4節數	
		小計	4					2	2		
	實習科目 4節數 2.94%	專題實作	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數	
		小計	4					2	2		
校訂必修節數合計			8	0	0	0	0	4	4	校訂必修總計8節數	
校訂選修	一般科目 6節數 4.41%	品格教育	2	1	1						
		數學	4					2	2		
		最低應選修節數小計	6								
	實習科目 20節數 14.71%	影音剪輯實務	6						3	3	
		創意影像設計實務	4	2	2						
		文書處理實務	4			2	2				同科單班 AB2選1
		行動APP程式設計實習	4			2	2				同科單班 AB2選1
		試算表處理實務	6						3	3	同科單班 AC2選1
		互動式網頁程式實作	6						3	3	同科單班 AC2選1
		最低應選修節數小計	20								
	校訂選修節數合計			26	3	3	2	2	8	8	多元選修開設 10 節
	學生應修習節數總計			136	23	23	23	23	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計
	每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1	
每週彈性學習時間(節數)			2	0	0	0	0	1	1		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

專業群科

表 6-1-2 設計群多媒體設計科 教學科目與節數表

113學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-噶瑪蘭語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版
	社會	歷史	2			1	1			
		公民與社會	2	1	1					
	自然科學	化學	2			1	1			B版
		生物	2			1	1			A版
	藝術	美術	2	1	1					
		藝術生活	2					1	1	
	綜合活動	生涯規劃	2			1	1			
	科技	資訊科技	2	1	1					
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	2					1	1	
		全民國防教育	2					1	1	
	小計	56	11	11	10	10	7	7	部定必修一般科目總計56節數	
專業科目	設計概論	2				2				
	色彩原理	2			2					
	造形原理	2			2					
	創意潛能開發	2				2				
	小計	8	0	0	4	4	0	0	部定必修專業科目總計8節數	
實習科目	繪畫基礎實習	6	3	3						
	表現技法實習	4			2	2				
	基本設計實習	6	3	3						
	基礎圖學實習	6	3	3						
	電腦向量繪圖實習	3			3					
	數位影像處理實習	3				3				
	數位影音	數位與商業攝影實習	2			1	1			
		影音製作實習	2					2		
		影音剪輯實習	2						2	
小計	34	9	9	6	6	2	2	部定必修實習科目總計34節數		
專業及實習科目節數合計		42	9	9	10	10	2	2		
部定必修節數合計		98	20	20	20	20	9	9	部定必修總計98節數	

表 6-1-2 設計群多媒體設計科 教學科目與節數表(續)

113學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	實習科目 4節數 2.94%	專題實作	4					2	2		
		小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數	
	校訂必修節數合計		4	0	0	0	0	2	2	校訂必修總計4節數	
	一般科目 6節數 4.41%	品格教育	2	1	1						
		數學	4					2	2		
		最低應選修節數小計	6								
	校訂選修	實習科目 28節數 20.59%	3D動畫實作	6					3	3	
			創意影像設計實務	4	2	2					
			印前製程實習	6			3	3			
			漫畫設計實習	6					3	3	同科單班 AA2選1
印刷與設計實習			6					3	3	同科單班 AA2選1	
互動網頁特效實習			3					3		同科單班 AH2選1	
數位成型實務			3					3		同科單班 AH2選1	
網頁設計實習			3					3		同科單班 AI2選1	
電腦輔助設計實習	3					3		同科單班 AI2選1			
最低應選修節數小計		28									
校訂選修節數合計		34	3	3	3	3	11	11	多元選修開設 12 節		
學生應修習節數總計		136	23	23	23	23	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計		
每週團體活動時間(節數)		6	1	1	1	1	1	1			
每週彈性學習時間(節數)		2	0	0	0	0	1	1			
每週總上課時間(節數)		144	24	24	24	24	24	24			

專業群科

表 6-1-3 家政群美容科 教學科目與節數表

113學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-噶瑪蘭語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版
	社會	歷史	2			1	1			
		公民與社會	2	1	1					
	自然科學	化學	2			1	1			B版
		生物	2			1	1			A版
	藝術	美術	2	1	1					
		藝術生活	2					1	1	
	綜合活動	生涯規劃	2			1	1			
	科技	資訊科技	2	1	1					
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	2					1	1	
		全民國防教育	2					1	1	
	小計	56	11	11	10	10	7	7	部定必修一般科目總計56節數	
專業科目	家政概論	4	2	2						
	色彩概論	2	2							
	家政職業衛生與安全	2		2						
	家庭教育	4			2	2				
	家政職業倫理	2						2		
	行銷與服務	4					2	2		
	家政美學	2						2		
	小計	20	4	4	2	2	4	4	部定必修專業科目總計20節數	
實習科目	多媒材創作實務	6	3	3						
	飾品設計與實務	4			2	2				
	整體造型	美容美體實務	6			3	3			
		美髮造型實務	4	2	2					
		舞台表演實務	4			2	2			
		整體造型設計與實務	4					2	2	
小計	28	5	5	7	7	2	2	部定必修實習科目總計28節數		
專業及實習科目節數合計		48	9	9	9	9	6	6		
部定必修節數合計		104	20	20	19	19	13	13	部定必修總計104節數	

表 6-1-3 家政群美容科 教學科目與節數表(續)

113學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二			
校訂課程	校訂必修 實習科目	4節數 2.94%	專題實作	4					2	2		
			小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數	
			校訂必修節數合計	4	0	0	0	0		2	2	校訂必修總計4節數
	一般科目	6節數 4.41%	品格教育	2	1	1						
			數學	4					2	2		
			最低應選修節數小計	6								
	專業科目	12節數 8.82%	美髮造型概論	2	2							
			精油芳療	4			2	2				
			流行趨勢	4					2	2		
			國際禮儀	2		2						
			最低應選修節數小計	12								
	實習科目	10節數 7.35%	專業護膚實習	4			2	2				同科單班 AJ2:選1
			寵物美容基礎實習	4			2	2				同科單班 AJ2:選1
			玩髮藝術實習	6					3	3		同科單班 AK2:選1
			寵物美容整體造型實習	6					3	3		同科單班 AK2:選1
			最低應選修節數小計	10								
		校訂選修節數合計	28	3	3	4	4	7	7		多元選修開設 10 節	
	學生應修習節數總計			136	23	23	23	23	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計	
	每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週彈性學習時間(節數)			2	0	0	0	0	1	1			
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24			

專業群科

表 6-1-4 餐旅群觀光事業科 教學科目與節數表

113學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
部定必修課程	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-噶瑪蘭語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版
	社會	歷史	2			1	1			
		公民與社會	2	1	1					
	自然科學	化學	2			1	1			B版
		生物	2			1	1			A版
	藝術	美術	2	1	1					
		藝術生活	2					1	1	
	綜合活動	生涯規劃	2			1	1			
	科技	資訊科技	2	1	1					
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	2					1	1	
	全民國防教育		2					1	1	
小計		56	11	11	10	10	7	7	部定必修一般科目總計56節數	
專業科目	觀光餐旅業導論	6	3	3						
	觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2		
	小計	14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14節數	
實習科目	餐飲服務技術	6	3	3						
	飲料實務	6			3	3				
	旅遊	旅遊實務	4			2	2			
		導覽解說實務	6			3	3			
		遊程規劃實務	4					2	2	
小計	26	3	3	8	8	2	2	部定必修實習科目總計26節數		
專業及實習科目節數合計		40	6	6	10	10	4	4		
部定必修節數合計		96	17	17	20	20	11	11	部定必修總計96節數	

表 6-1-4 餐旅群觀光事業科 教學科目與節數表(續)

113學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	實習科目 4節數 3.03%	專題實作	4					2	2		
		小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數	
	校訂必修節數合計	4	0	0	0	0	2	2	校訂必修總計4節數		
校訂課程	一般科目 6節數 4.55%	品格教育	2	1	1						
		數學	4					2	2		
		最低應選修節數小計	6								
	專業科目 12節數 9.09%	日文會話基礎	6	3	3						
		國際禮儀	2			1	1				
		餐旅日文會話	4						2	2	同科單班 AD2選1
		觀光地理	4						2	2	同科單班 AD2選1
		文化觀光	4			2	2				同科單班 AG2選1
		最低應選修節數小計	12								
	實習科目 14節數 10.61%	門市服務實習	2						1	1	
		旅館客務實務	4						2	2	
		房務實務	4						2	2	
觀光資源實務		4	2	2							
日語會話實務		4			2	2				同科單班 AG2選1	
最低應選修節數小計		14									
校訂選修節數合計		36	6	6	3	3	9	9	多元選修開設 8 節		
學生應修習節數總計		136	23	23	23	23	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計		
每週團體活動時間(節數)		6	1	1	1	1	1	1			
每週彈性學習時間(節數)		2	0	0	0	0	1	1			
每週總上課時間(節數)		144	24	24	24	24	24	24			

專業群科

表 6-1-5 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表

113學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二			
部定必修課程	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	2	1	1						
		客語文	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-噶瑪蘭語	0	(1)	(1)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	0	(1)	(1)						
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版	
	社會	歷史	2			1	1				
		公民與社會	2	1	1						
	自然科學	化學	2			1	1				B版
		生物	2			1	1				A版
	藝術	美術	2	1	1						
		藝術生活	2					1	1		
	綜合活動	生涯規劃	2			1	1				
	科技	資訊科技	2	1	1						
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	2					1	1		
	全民國防教育		2					1	1		
	小計		56	11	11	10	10	7	7		部定必修一般科目總計56節數
專業科目	觀光餐旅業導論	6	3	3							
	觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2			
	小計	14	3	3	2	2	2	2		部定必修專業科目總計14節數	
實習科目	餐飲服務技術	6	3	3							
	飲料實務	6			3	3					
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4						
		西餐烹調實習	6			3	3				
	小計	26	7	7	6	6	0	0		部定必修實習科目總計26節數	
專業及實習科目節數合計		40	10	10	8	8	2	2			
部定必修節數合計		96	21	21	18	18	9	9		部定必修總計96節數	

表 6-1-5 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表(續)

113學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	專業科目 2節數 1.52%	食物學	2	1	1						
		小計	2	1	1						校訂必修專業科目總計2節數
	實習科目 4節數 3.03%	專題實作	4						2	2	
		小計	4						2	2	校訂必修實習科目總計4節數
	校訂必修節數合計			6	1	1	0	0	2	2	校訂必修總計6節數
	一般科目 6節數 4.55%	品格教育	2	1	1						
		數學	4						2	2	
		最低應選修節數小計	6								
	專業科目 8節數 6.06%	食品衛生	4						2	2	
		餐旅日文會話	4						2	2	同科單班 AE2選1
餐飲採購		4						2	2	同科單班 AF2選1	
餐飲設備與器具概論		4						2	2	同科單班 AF2選1	
最低應選修節數小計		8									
實習科目 16節數 12.12%	烘焙實務	6						3	3		
	中式米食加工實習	8				4	4				
	蔬果切雕實習	2				1	1				
	中式點心實習	4						2	2	同科單班 AE2選1	
	最低應選修節數小計	16									
校訂選修節數合計			34	1	1	5	5	11	11	多元選修開設 8 節	
學生應修習節數總計			136	23	23	23	23	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計	
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週彈性學習時間(節數)			2	0	0	0	0	1	1		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

二、課程架構表

表 6-2-1 商業與管理群資料處理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

113學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-56 節	56	38.89 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		6	4.17 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			62	43.06 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	26	18.06 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	20	13.89 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	46	31.95 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		0	0 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		20	13.89 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計		各校課程發展組織自訂	0	0 %		
合計 (B)		節(依總綱規定)	74	51.39 %			
部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	110	76.39%		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	136 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	2 節			
上課總節數			144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

表 6-2-2 設計群多媒體設計科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
113學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-56 節	56	38.89 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		6	4.17 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			62	43.06 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	8	5.56 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	34	23.61 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	42	29.17 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		0	0 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		28	19.44 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計		各校課程發展組織自訂	0	0 %		
	合計 (B)			74	51.39 %		
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	102	70.83%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	136 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	2 節			
上課總節數			144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

表 6-2-3 家政群美容科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)
113學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-56 節	56	38.89 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		6	4.17 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			62	43.06 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	20	13.89 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	28	19.44 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	48	33.33 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		12	8.33 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		10	6.94 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計		各校課程發展組織自訂	0	0 %		
	合計 (B)		節(依總綱規定)	74	51.39 %		
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	108	75%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	136 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	2 節			
上課總節數			144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

表 6-2-4 餐旅群觀光事業科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
113學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-56 節	56	38.89 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		6	4.17 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			62	43.06 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	14	9.72 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	26	18.06 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	27.78 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		12	8.33 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		14	9.72 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計		各校課程發展組織自訂	4	2.78 %		
	合計 (B)			節(依總綱規定)	74	51.39 %	
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	100	69.44%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	136 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	2 節			
上課總節數			144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

表 6-2-5 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
113學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-56 節	56	38.89 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		6	4.17 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			62	43.06 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	14	9.72 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	26	18.06 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	27.78 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.39 %	
			選修		8	5.56 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		16	11.11 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計		各校課程發展組織自訂	4	2.78 %		
	合計 (B)			節(依總綱規定)	74	51.39 %	
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	102	70.83%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	136 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	2 節			
上課總節數			144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 節為原則。其中班級活動 1 節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座。
2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，並參酌各校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表7-1 團體活動時間規劃表

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
	合計	18	18	18	18	18	18	(節/學期)
		1	1	1	1	1	1	(節/週)

備註：每學期以18週計算

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。
3. 本表以校為單位，1校1表。

表8-1 彈性學習時間規劃表

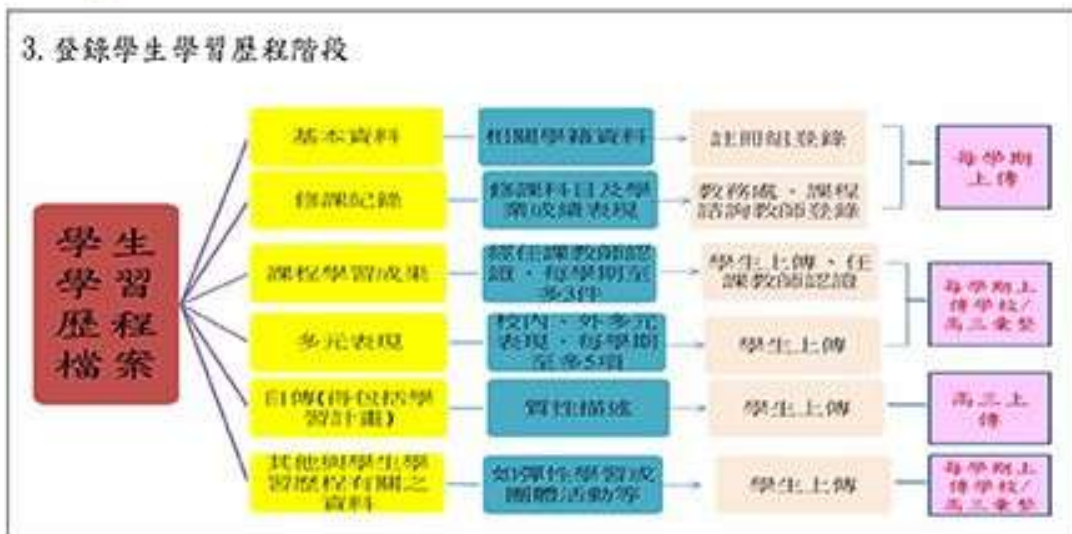
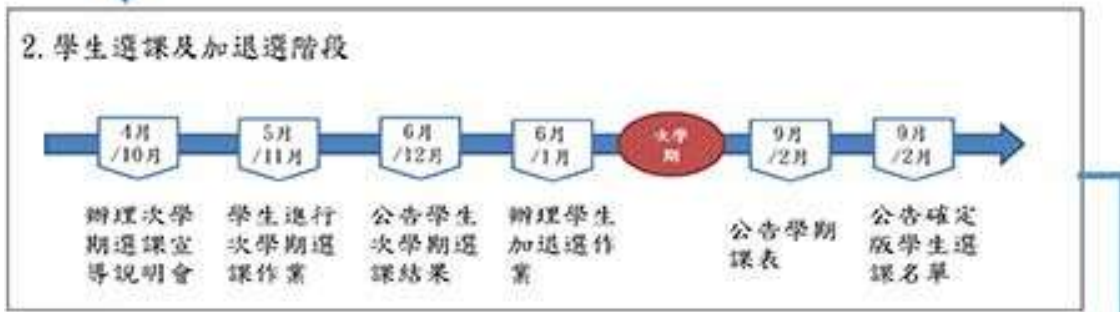
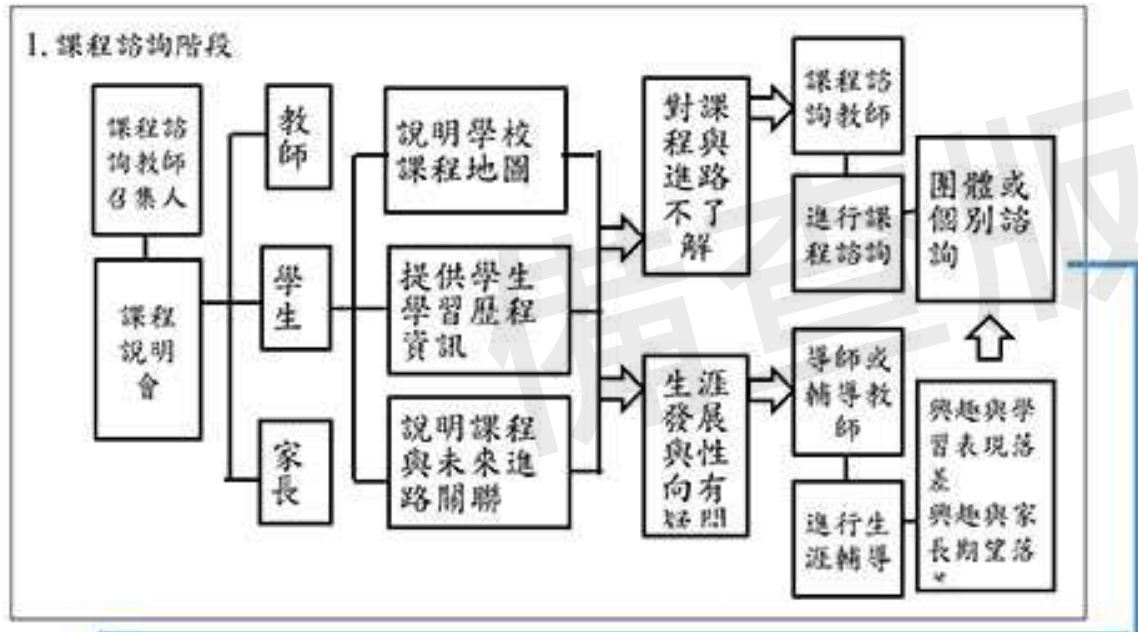
開設 年段	開設名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施對象	開設類型					師資 規劃	備註	
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		動漫迷世界	1	18	全校各科			V			內聘	
		美姿美儀	1	18	全校各科			V			內聘	
		旅遊達人通	1	18	全校各科			V			內聘	
		營養小當家	1	18	全校各科			V			內聘	
		人工智慧與生活應用	1	18	全校各科			V			內聘	
		理財規劃	1	18	全校各科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		動漫迷世界	1	18	全校各科			V			內聘	
		美姿美儀	1	18	全校各科			V			內聘	
		旅遊達人通	1	18	全校各科			V			內聘	
		營養小當家	1	18	全校各科			V			內聘	
		人工智慧與生活應用	1	18	全校各科			V			內聘	
		理財規劃	1	18	全校各科			V			內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

選課輔導流程規劃



(二)日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	4月15日	第一學期選課宣導	利用班會，進行入班宣導。 宣導後二週，由導師向學生宣導選課內容並進行分組。
2	5月6日	第一學期學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 進行選課試填，確認開課班級 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
3	6月11日	第一學期選課加、退選	得於上一學期開放第二次加退選，由學生自行加退、選
4	9月2日	第一學期正式上課	開學即正式跑班上課
5	1月20日	第一學期期末檢討及修訂	課發會進行選課檢討
6	10月14日	第二學期選課宣導	利用班會，進行入班宣導。 宣導後二週，由導師向學生宣導選課內容並進行分組。
7	11月11日	第二學期學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 進行選課試填，確認開課班級 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
8	12月9日	第二學期加、退選	得於上一學期開放第二次加退選，由學生自行加退、選
9	2月17日	第二學期正式上課	開學即正式跑班上課
10	6月30日	第二學期期末檢討及修訂	課發會進行選課檢討

二、選課輔導措施

(一)本校為落實教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部107年4月10日臺教授國部字第 1070024978B號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定，訂定本校選課輔導措施。

(二)本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊，與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容，裨益協助學生適性修習選修課程。

(三)本校為提供學生修習選修課程參考，除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料，其

實施方式如下：

- 1.完備學生課程諮詢程序。
- 2.規劃學生選課相關規範。
- 3.登載學生學習歷程檔案。
- 4.定期檢討選課輔導措施。

(四)前點各項實施方式之執行內容如下：

1.完備學生課程諮詢程序：

(1)組織本校課程諮詢教師遴選會；其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。

(2)設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢

教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。

(3)編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，

學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。

(4)辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。

(5)選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性

向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相

關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。

(6)協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，

協助學生適性選課。

2.規劃學生選課相關規範：

(1)訂定本校學生選課及加退選作業時程。

(2)辦理本校選課時程說明：向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施

方式及各項作業期程。

3.登載學生學習歷程檔案：

(1)組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附

件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。

(2)辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：

A.學生訓練：每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。

B.教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。

C.家長說明：每學期得結合學校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。

4.落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員（含學生）於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。

(五)定期檢討選課輔導措施：

檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

三、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	品格教育	資料處理科	1	1	0	0	0	0
			多媒體設計科	1	1	0	0	0	0
			美容科	1	1	0	0	0	0
			觀光事業科	1	1	0	0	0	0
			餐飲管理科	1	1	0	0	0	0
2.	一般	數學	資料處理科	0	0	0	0	2	2
			多媒體設計科	0	0	0	0	2	2
			美容科	0	0	0	0	2	2
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
3.	專業	美髮造型概論	美容科	2	0	0	0	0	0
4.	專業	精油芳療	美容科	0	0	2	2	0	0
5.	專業	流行趨勢	美容科	0	0	0	0	2	2
6.	專業	日文會話基礎	觀光事業科	3	3	0	0	0	0
7.	專業	食品衛生	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
8.	專業	國際禮儀	美容科	0	2	0	0	0	0
			觀光事業科	0	0	1	1	0	0
9.	實習	門市服務實習	觀光事業科	0	0	0	0	1	1
10.	實習	旅館客務實務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
11.	實習	3D動畫實作	多媒體設計科	0	0	0	0	3	3
12.	實習	影音剪輯實務	資料處理科	0	0	0	0	3	3
13.	實習	烘焙實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
14.	實習	創意影像設計實務	資料處理科	2	2	0	0	0	0
			多媒體設計科	2	2	0	0	0	0
15.	實習	印前製程實習	多媒體設計科	0	0	3	3	0	0
16.	實習	中式米食加工實習	餐飲管理科	0	0	4	4	0	0
17.	實習	房務實務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
18.	實習	觀光資源實務	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
19.	實習	蔬果切雕實習	餐飲管理科	0	0	1	1	0	0

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	漫畫設計實習	多媒體設計科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
2.	實習	印刷與設計實習	多媒體設計科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
3.	實習	文書處理實務	資料處理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AB2選1
4.	實習	行動APP程式設計實習	資料處理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AB2選1
5.	實習	試算表處理實務	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AC2選1
6.	實習	互動式網頁程式實作	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AC2選1
7.	專業	餐旅日文會話	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AD2選1
8.	專業	觀光地理	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AD2選1
9.	專業	餐旅日文會話	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE2選1
10.	實習	中式點心實習	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE2選1
11.	專業	餐飲採購	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AF2選1
12.	專業	餐飲設備與器具概論	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AF2選1
13.	專業	文化觀光	觀光事業科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AG2選1
14.	實習	日語會話實務	觀光事業科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AG2選1
15.	實習	互動網頁特效實習	多媒體設計科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AH2選1
16.	實習	數位成型實務	多媒體設計科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AH2選1
17.	實習	網頁設計實習	多媒體設計科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AI2選1
18.	實習	電腦輔助設計實習	多媒體設計科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AI2選1
19.	實習	專業護膚實習	美容科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AJ2選1
20.	實習	寵物美容基礎實習	美容科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AJ2選1
21.	實習	玩髮藝術實習	美容科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AK2選1
22.	實習	寵物美容整體造型實習	美容科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AK2選1

拾、學校課程評鑑

一、113學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

備查版

志仁高中職業進修學校課程評鑑實施計畫

112 年10月31日課程發展委員會議通過

一、依據

- (一)本校為落實教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」
- (二)教育部 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三)教育部 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

- (一)作為教師進行教學省思的參據，激勵教師專業成長，以創新教學模式、策略，強化課程與教學品質。
- (二)檢視學生學習成效，蒐集並分析學生學習的相關資料，以逐步調整學校課程規劃，達成十二年國教課綱「成就每一個孩子」的願景。
- (三)引導學校聚焦課程規劃及實施議題，優化課程實施條件與教學環境，以實現本校「藝心巧手·傳承創新」的學校願景，促進校務發展。

三、課程評鑑組織與分工

本校課程評鑑組織包括學生、教師、各教學研究会召集人、課程諮詢教師、課程評鑑小組成員及課程發展委員會委員等成員。

組織成員	分工職掌
學生	1. 全校學生填寫線上教學回饋問卷。 2. 學生代表出席課程評鑑會議。
教師	1. 參與公開觀課、授課及議課。 2. 參與教師專業社群。 3. 針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學省思。
各教學研究会召集人、 課程諮詢教師	1. 協助檢視與討論學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）。 2. 進行檢視課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程開設、彈性學習時間開設、教師專業社群運作及協助進行教師公開授課等教學實施事宜。
課程評鑑小組成員	1. 由校長聘請13-18位核心小組成員擔任之。 2. 課程評鑑小組得邀請家長代表、產業專家及學者專家參與課程評鑑工作。 3. 依據教學研究会評鑑資料進行課程發展與規劃建議。
學校課程發展委員會委員	依據課程評鑑小組提出之評鑑結果，進行討論並完成課程評鑑報告。

四、評鑑時程及規劃

課程評鑑時程表		
時程	主要評鑑流程	說明
8 月	成立評鑑小組	由校長聘請13-18 位核心小組成員組成課程評鑑小組
9 月	訂定評鑑計畫相關草案	1. 訂定學校課程評鑑計畫草案 2. 擬定課程評鑑實施內容之檢核工具及規準
10-11 月	課程發展委員會通過課程評鑑計畫	召開課程發展委員會
11-5 月	進行評鑑	課程評鑑小組依計畫進行評鑑
6-7 月	1. 提出評鑑結果 2. 完成課程評鑑報告	1. 課程評鑑小組召開評鑑檢討會議，提出評鑑結果。 2. 課程發展委員會依據評鑑結果擬具建議及改進方案，完成課程評鑑報告，並列入學校課程計畫。

8-11 月	1.調整學校課程計畫 2.後續規劃及持續改善	運用評鑑結果進行改善
--------	---------------------------	------------

五、評鑑內容及說明

(一) 評鑑內容

1. 課程規劃：學校就課程計畫規劃之項目，進行規劃、實施及回饋之歷程與成果。
2. 教學實施：有關教學準備與支援、教學模式與策略。
3. 學生學習：有關學生學習過程、成效及多元表現成果。

(二) 評鑑重點

1. 課程規劃檢視重點
 - (1)課程發展歷程過程是否完備；(2)課程縱、橫向架構邏輯關聯是否合理；
 - (3)課程實施成果是否符合預設目標。
2. 教學實施檢視重點
 - (1)教師參與社群運作情形；(2)共同備觀議課實施情形；(3)師生教學回饋實施情形。
3. 學生學習檢視重點
 - (1)學習過程與成果是否符合學習表現規畫；(2)學習過程與成果是否實踐科教育目標；(3)學習過程與成果是否達到優化適性發展。

六、評鑑結果之運用

- (一) 由課程評鑑小組召開會議，依評鑑規準表做綜合評鑑結果分析，並據以調整學校課程計畫。
- (二) 改善課程實施條件及整體教學環境，落實校園環境整體發展。
- (三) 安排增廣、補強教學或學生學習輔導，提升學生有效學習。
- (四) 激勵教師進行課程檢討及教學創新，發揮教師專業自主精神。
- (五) 檢討與改進教學教法，回饋教師專業成長規劃。
- (六) 增進教師對課程品質之重視，發展學校本位課程特色。
- (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解，落實學生適性發展。

七、本計畫經課程發展委員會議通過後實施，修正時亦同。

評鑑項目	評鑑規準	評鑑重點	評鑑方式與資料來源	評鑑結果	
				量化結果	質性描述 (具體成果、學校特色、遭遇困難及待改進事項)
一、課程規劃	1. 訂定適切的學校課程目標	1-1 學校能以具體作為增進學校成員對課程綱要之理解、詮釋與轉化。	1. 課程發展委員會的座談、研討 2. 行政人員、教師的意見交流、對話 3. 閱覽相關資料： • 課程綱要說明、研習或研討活動 • 學校本位課程分析 • 學校課程計畫：目標 • 學校中長期發展計畫 • 課程發展委員會相關會議記錄	5 4 3 2 1	
		1-2 訂定彰顯學校本位精神的課程目標與發展策略。		5 4 3 2 1	
1-3 課程發展相關組織能透過討論對話的過程擬定學校課程計畫。		5 4 3 2 1			
2. 發展具體可行的學校課程計畫	2-1 依據課程綱要實施要點規定，規劃學校課程。 2-2 依據課程綱要實施要點的規定，編擬各年級各學習領域與多元選修課程計畫並落實學校課程目標。 2-3 重大議題適切融入相關課程計畫中。 2-4 課程計畫兼重各年級縱向的銜接與領域間橫向的統整。 2-5 編擬各學科的教學活動計畫。	1. 課程發展委員會的座談、研討 2. 閱覽相關資料： • 學校課程計畫：總體架構、學習節數分配 • 各領域課程規劃 • 多元選修節數規劃 • 學校本位課程發展相關之教學主題、活動設計 • 補救或銜接教學規劃 • 學校課程評鑑計畫 (含成立課程評鑑小組)	5 4 3 2 1		
			5 4 3 2 1		
			5 4 3 2 1		
			5 4 3 2 1		
			5 4 3 2 1		

		2-6建構學校課程評鑑機制。		5 4 3 2 1		
3. 編選適切的教學材料	3-1 依據學校訂定的教科用書評選辦法，選用教材，並能敘明選擇的理由。	1. 課程發展委員會的座談、研討 2. 閱覽相關資料： • 教科書評選辦法 • 教科書評選會議 • 自編教材或學習單 • 課程發展委員會審查記錄		5 4 3 2 1		
				3-2 各學科或學習領域能發展或討論自編教材，落實學校本位課程。		5 4 3 2 1
				3-3 學校使用之自編自選教材於課程發展委員會中討論審查。		5 4 3 2 1

評鑑項目	評鑑規準	評鑑重點	評鑑方式與資料來源	評鑑結果	
				量化結果	質性描述(具體成果、學校特色、遭遇困難及待改進事項)
二、課程實施	1. 落實學校課程計畫與進度	1-1 教師依據各學科與多元選修課程計畫，擬定落實的具體做法與進度進行教學。	1. 校長、行政人員的意見交流、對話 2. 觀察教學現場 3. 訪談教師、學生 4. 閱覽相關資料： • 課程計畫(含多元選修學習節數規劃) • 教學進度 • 學校行事規劃 • 教學歷程檔案或記錄 • 教學資源運用記錄 • 校內外教學環境運用記錄	5 4 3 2 1	
		1-2 整合各學科的教學活動計畫並落實於相關年級或領域教學。		5 4 3 2 1	
		1-3 課程實施能顧及學生個別差異、安排教學情境、有效運用各項教學資源等。		5 4 3 2 1	
		1-4 視實際需要或配合重大議題調整學校課程與教學。		5 4 3 2 1	
2. 組成教學團隊，發揮教師專長	2-1 依據教師領域專長或年級屬性，形成教學團隊以討論課程或進行協同教學。	1. 教學研究會的座談、研討 2. 教師團隊意見交流、對話 3. 閱覽相關資料： • 教師職務及課務安排 • 教師團隊活動規劃與檔案 • 教學活動記錄	5 4 3 2 1		
			2-2 能對教學團隊的運作情形進行分享、檢討或反省。		5 4 3 2 1
	3. 教學評量多元化，依結果實施補救教學	3-1 參照課程綱要中各領域多元評量之理念，以多種方式評量學生學習表現。	1. 教務行政人員、教師、學生的意見交流、對話 2. 閱覽相關資料		5 4 3 2 1

評鑑項目	評鑑規準	評鑑重點	評鑑方式與資料來源	評鑑結果	
				量化結果	質性描述(具體成果、學校特色、遭遇困難及待改進事項)
	或教學改進	3-2兼顧形成性評量和總結性評量。	<ul style="list-style-type: none"> 學生學習檔案 評量規劃與紀錄 評量資料分析與補救教學之設計與實施 	5 4 3 2 1	
		3-3檢視評量結果，進行補救教學或教學改進。		5 4 3 2 1	
三、成效評估	1. 了解教師的教學成效	1-1鼓勵教師發表教學或研究成果，並進行自我評估。	<ul style="list-style-type: none"> 閱覽相關資料 教師發表或研究成果 教學觀摩、教學經驗分享、教學札記等紀錄 改進計畫 	5 4 3 2 1	
		1-2教師間能透過觀摩、教學經驗分享、教學札記等，討論教學成效。		5 4 3 2 1	
		1-3教師能支持、配合學校課程計畫，或提出改進意見。		5 4 3 2 1	
	2. 檢核全體學生的學習表現	2-1依據「高級中學成績考覈辦法」，建立學生成績評量機制。	<ul style="list-style-type: none"> 1. 行政人員、教師、學生的意見交流、訪談 2. 參觀教學現場 3. 閱覽相關資料 	5 4 3 2 1	
		2-2檢核學生能力指標(含教學目標)的達成程度。		5 4 3 2 1	
	3. 運用課程評鑑結果	3-1依據課程評鑑結果，檢討並修正學校課程計畫。 3-2提供課程發展、實施與評鑑的意見以供校內與相關教育機構參考。 3-3檢核與修正學校課程評鑑計畫。	<ul style="list-style-type: none"> 1. 課程發展委員會的座談、研討 2. 教師與相關行政人員的意見交流、對話 3. 閱讀相關資料：<ul style="list-style-type: none">課程評鑑計畫評鑑會議紀錄 	5 4 3 2 1	
四、專業發展	1. 規劃並提供教師專業發展	1-1訂定教師專業發展計畫(含教師專業發展評鑑)。	1. 課程發展委員會的座談、研討	5 4 3 2 1	

評鑑項目	評鑑規準	評鑑重點	評鑑方式與資料來源	評鑑結果	
				量化結果	質性描述(具體成果、學校特色、遭遇困難及待改進事項)
		1-2結合校外研習機構或校際區域聯盟，提供教師進修觀摩機會。	<ul style="list-style-type: none"> 2. 教學研究會的意見交流、對話 3. 閱讀相關資料：<ul style="list-style-type: none">教師專業發展計畫教師進修、研習之公告與管理 	5 4 3 2 1	
	2. 提供多元化的專業成長程式，並	2-1採用教學觀摩與研討、專業對話、工作坊、讀書會、行	<ul style="list-style-type: none"> 1. 相關行政人員的意見交流、訪談 2. 新師、學群團體的意 	5 4 3 2 1	

	踐於教學中	<p>動研究、演講等多元化的成長方式進行。</p> <p>2-2適時結合學者專家加入專業對話，協助教師自我省察及專業發展。</p> <p>2-3教師能分享專業進修的經驗、心得，應用於教學。</p>	<p>見交流、對話</p> <p>3. 閱讀相關資料： • 教學研究會紀錄 • 教師研習進修計畫 • 研習進修記錄 • 其他</p>	5 4 3 2 1	
五、政 行支 援與 源整 合	1. 成立課程發展委員會，有明確之任務、分工與運作	1-1課程發展委員會的組成與運作符合課程綱要實施要點的規定。	1. 課程發展委員會的座談、研討	5 4 3 2 1	
		1-2課程發展委員會組織分工明確，縱向與橫向有良好的聯繫，且能相互支援。	2. 教師的意見交流、討論	5 4 3 2 1	
	2. 學校課程發展委員會成員具有專業知能與領導能力，能支持並參與課程發展	2-1學校課程發展委員會成員應了解課程內涵與實施途徑。	1. 學校課程發展委員會成員的訪談、對話	5 4 3 2 1	
		2-2學校課程發展委員會成員應參與課程發展的討論，並尊重學校成員之專業自主。	2. 教師、學生或家長的意見交流、討論	5 4 3 2 1	
		2-3學校課程發展委員會成員能了解學校的發展與特色及學生的需求。	3. 閱讀相關資料： • 課程發展委員會會議紀錄 • 教學研究會紀錄		

評鑑項目	評鑑規準	評鑑重點	評鑑方式與資料來源	評鑑結果	
				量化結果	質性描述(具體成果、學校特色、遭遇困難及待改進事項)
3. 提供課程發展所需之行政支援，有效運用資源		3-1整合並簡化校內行政業務。	1. 參觀教育場地、設備 2. 行政人員、教師的意見交流、訪談 3. 閱讀相關資料： • 教學研究會紀錄 • 教學空間環境規劃 • 教學設備使用紀錄 • 教學設備管理辦法 • 經費使用分配情形	5 4 3 2 1	
		3-2配合課程發展，讓教師能於在校時間進行課程研討與發展。		5 4 3 2 1	
		3-3提供多元、合宜之教學情境，滿足教學使用需求。		5 4 3 2 1	
		3-4建置有利於教師進行討論和教學分享的空間。		5 4 3 2 1	
		3-5充實與適切使用教學設備(資訊設備、教具、圖書、視聽媒體等)。		5 4 3 2 1	
		3-6經費適切支援學校課程發展。		5 4 3 2 1	
4. 建置知識管理系統，整合資源，建立共享機制		4-1有效運用並整合學校、家長及社區的人力和資源。	1. 課程發展委員會的座談、研討 2. 行政人員、教師的意見交流與對話 3. 家長、社區人士的訪談 4. 學校網站瀏覽與操作 5. 閱讀相關資料： • 課程計畫、新學設計	5 4 3 2 1	
		4-2彙整並建置知識管理系統(如課程計畫教學檔案、優良案例等)，提供學校成員搜尋、閱讀。		5 4 3 2 1	

	4-3建立課程資訊網絡平台及妥善使用(電腦、網際網路等)。	與相關圖書等之彙整與管理 • 學校網站	5 4 3 2 1
--	-------------------------------	------------------------	-----------

綜合評鑑結果分析表

項目	量化結果(平均)	頗具成效、學校特色，可持續保持，提供其他學校參考之事項	遭遇困難與待改進事項
課程規劃			
課程實施			
成效評估			
專業發展			
行政支援與資源整合			

綜合評鑑結果建議表

	評鑑後之具體改進策略
對學校本身的建議	
對教育主管機關的建議	

二、111學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

尚未上傳自我評鑑結果！！
(不一定要上傳)

備查版

附件一：課程及教學規劃表

□專業群科

一、部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型或實作型課程規劃

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	品格教育		
	英文名稱	Character Education		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	單科：統整型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	品格力、學思力、執行力			
適用科別	餐飲管理科	多媒體設計科	美容科	資料處理科
	2	2	2	2
	第一學年 觀光事業科	第一學年	第一學年	第一學年
	2			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	為本校2006年首開全國高中職風氣之先，迄今仍是學校重點課程之一。希冀透過品格教育講授，使學生在學術科學習之外，做到品格優先之全人教育精神。			
議題融入	餐飲管理科：品德教育 多媒體設計科：品德教育 美容科：品德教育 資料處理科：品德教育 觀光事業科：品德教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
品格教育概論	1. 品格教育意義 2. 品格教育基本概念	2	議題融入：品德教育 品U1重視群體規範與榮譽。	
品格教育與生活	1. 品格教育之實踐 2. 品格教育生活化	2	議題融入：品德教育 品U1重視群體規範與榮譽。	
品格教育與人生	1. 培養正確價值觀 2. 健全之人際與社會關係	2	議題融入：品德教育 品U1重視群體規範與榮譽。	
誠信	1. 誠信的要義 2. 無信不立之準則	2	議題融入：品德教育 品U1重視群體規範與榮譽。	
廉潔	1. 廉潔的意義 2. 如何實踐廉潔	2	議題融入：品德教育 品U7批判反思與理性論辯。	
羞恥	1. 羞恥的詮釋 2. 恥之於人之大義	2	議題融入：品德教育 品U7批判反思與理性論辯。	

守法	1. 法律之精神 2. 守法的重要性	2	議題融入:品德教育 品U4各類正義觀 點、社會中不平等 現象與議題,以及 社會公義的在地化 與全球行動。
責任	1. 責任之要旨 4. 盡責的人生哲學	2	議題融入:品德教育 品U5專業倫理意 涵、議題,及對公 共利益的維護。
期中分組報告	分組報告1	2	議題融入:品德教育 品U8問題解決與創 新發展。
公平	1. 公平的社會價值 2. 如何履行公平	2	議題融入:品德教育 品U4各類正義觀 點、社會中不平等 現象與議題,以及 社會公義的在地化 與全球行動。
尊重	1. 自重而後人重 2. 尊重的法則	2	議題融入:品德教育 品U5專業倫理意 涵、議題,及對公 共利益的維護。
自律	1. 自律為成功準則 2. 自律的推動	2	議題融入:品德教育 品U1重視群體規範 與榮譽。
公德	1. 公德與社會 2. 公德與私德的差異	2	議題融入:品德教育 品U5專業倫理意 涵、議題,及對公 共利益的維護。
感恩	1. 感恩之重要性 2. 常懷感恩心	2	議題融入:品德教育 品U2關懷生活環境 與自然生態永續發 展。
助人	1. 助人為快樂之本 2. 助人不求回報	2	議題融入:品德教育 品U3關心在地與全 球議題並增進公民 意識與行動。
仁慈	1. 仁慈的要義 2. 如何落實仁慈	2	議題融入:品德教育 品U6同理接納與包 容欣賞。
品格教育綜合討論	1. 綜合討論 2. 繳交分組討論大綱	2	議題融入:品德教育 品U8問題解決與創 新發展。
期末分組報告	分組報告2 如何自我要求將品德融入生活中	2	議題融入:品德教育 品U9知行合一與精 益求精。
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 分組討論 2. 作業 3. 分組報告		
教學資源	自編教材、其他相關資料		
教學注意事項	一、課程內容以講解、示範為主。 二、教學方法：以品格生活化為最大準則，使學生透過具體力行，展現品格教育生活化之精神。 三、教學評量：透過分組討論、分組報告及其他方式，了解學生學習情況。		

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Introduction to Food		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	了解食物學與健康的關係 了解食物中蛋白質的組成與分類			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
食物學的範圍		1. 營養學 2. 食物製備原理 3. 食品加工	2	
食品衛生與安全		1. 交叉汙染 2. 食安範例	2	
食物學與餐飲的關係		1. 提供營養與美味的食物 2. 選用品質優良的食材	2	
食物學與健康的關係		1. 飲食指南 2. BMI值計算 3. 維持健康運動	2	
營養素概論		1. 營養素認識 2. 營養素分類	4	
蛋白質		1. 食物中蛋白質的組成與分類 2. 蛋白質的功能 3. 蛋白質的需要量與食物來源	2	
醣類		1. 食物中醣類的組成 2. 醣類的分類 3. 醣類代謝相關疾病	2	
脂肪		1. 脂質的組成、分類與特性 2. 脂肪食物的需要量及來源 3. 食物中脂肪與身體健康的關係	2	
維生素		1. 維生素的定義 2. 維生素的分類 3. 維生素的介紹	2	
礦物質		1. 礦物質介紹 2. 礦物的種類	2	
水		1. 水在人體中的功能 2. 水的平衡與需要量	2	
酵素		1. 酵素定義 2. 蘊含於食物中的消化酵素種類 3. 食品加工使用的酵素應用	2	
色素		1. 色素來源 2. 植物性天然色素的種類 3. 動物性天然食物色素	2	

食物與食品的定義	1. 食物的定義 2. 食品的定義 3. 食物的分類法	4	
全穀根莖類	1. 穀類 2. 根莖類	2	
肉類	1. 主要食用家畜 (豬、牛、羊) 2. 主要食用家禽 (雞、鴨、鵝) 3. 肉類在烹調時的變化	2	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-3-2臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	會計原理		
	英文名稱	Principles of Accounting		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	了解長期營業用資產與負債之特性 了解公司股本及投資商品處理 了解及應用財務報表分析現金流量表 會計專業人員專業倫理與職業道德			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
長期營業用資產	不動產、廠房及設備之定義與特性 不動產、廠房及設備之認列與成本	4		
長期營業用資產2	不動產、廠房及設備之成本分攤 不動產、廠房及設備之後續支出	4		
長期營業用資產3	不動產、廠房及設備之資產減損 不動產、廠房及設備之除列	4		
長期營業用資產4	無形資產 礦產資源 投資性不動產 生物資產與農產品	4		
負債之意義與分類	負債之意義與分類 確定負債之會計處理	4		
負債準備之會計處理	負債準備之會計處理 或有負債之會計處理	4		
公司債	公司債的意義及種類 公司債發行價格之相關利息概念 公司債之發行及會計處理	4		
公司組織概述及權益	公司組織概述 權益的內容	4		
股份發行之會計處理	股本的意義與種類 股份發行之會計處理 庫藏股票之會計處理	4		
資本公積保留盈餘	資本公積 保留盈餘	4		
公司會計盈餘及帳面價值	每股盈餘 每股帳面價值	4		
金融市場及金融商品債券投資	金融市場及金融商品 債券投資與權益證券投資之意義與分類	4		
債券投資之會計處理	債券投資之會計處理 採公允價值衡量的股票投資之會計處理 採權益法之長期股權投資	4		
現金流量表	現金流量表之基本概念 現金流量表之分類 現金流量表之格式	4		
現金流量表分析及應用	現金流量表之編製實例 現金流量表之分析及應用	4		

財務報表分析	財務報表分析之基本概念 動態的財務報表分析 靜態的財務報表分析	4	
會計人員專業倫理與職業道德	會計專業倫理與職業道德 會計專業人員 企業會計人員專業倫理與職業道德及應負之法律責任	4	
記帳士專業倫理與職業道德	記帳士專業倫理與職業道德及其應負之法律責任 會計師專業倫理與職業道德及其應負之法律責任	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	一、課程內容以講解、示範及實作為主。 二、教學方法： 兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。 三、教學評量： 配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。		

表 11-2-3-3臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅日文會話		
	英文名稱	Food and Beverage Japanese		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生運用所學簡易的字詞及語法，實際運用於日常生活聽、說、讀、寫之溝通中。 2. 培養學生具備日語文有效的學習方法與正確的學習態度。 3. 培養學生獨立思考與價值判斷之能力。 4. 指導學生認識與瞭解中日文化差異、國際事務、科技新知及世界觀。			
議題融入	觀光事業科：多元文化教育、國際教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
課程說明		1. 介紹日語(平假名、片假名)的起源。 2. 說明中文與日文書寫方式不同之處。 3. 本學期週數與課程說明。	4	議題融入：國際教育 國U7理解跨語言與探究學習的多元途徑。
平假名 清音		1. 說明平假名的語源 2. 說明平假名(a行至ta行)的寫法和發音 3. 進行平假名(a行至ta行)的單字練習	4	
鼻音		1. 說明平假名(na行至鼻音)的寫法和發音 2. 進行平假名(na行至鼻音)的單字練習 3. 進行聽力與發音練習。	4	
平假名 濁音、半濁音、拗音		1. 說明平假名濁音、半濁音、拗音的寫法和發音 2. 單字練習、比較練習 3. 書寫練習冊與平假名五十音評量	4	
寒暄用語平假名 促音、長音		1. 說明促音、長音的書寫與發音方式 2. 促音、長音單字和比較練習 3. 書寫練習冊與平假名濁音、半濁音、拗音評量	4	
自我介紹1		1. 單字講解、練習。 2. 文法、句型說明與練習。 3. 句型代換練習。	4	
自我介紹2		1. 書寫練習冊與平假名促音、長音評量。 2. 會話與聽力練習。 3. 對話演練。	4	
事物指示代名詞1		1. 單字講解、練習。 2. 說明「事物指示代名詞」的用法。	4	
事物指示代名詞2		1. 文法說明與練習 2. 聽力與會話練習 3. 書寫練習冊	4	
數字用法		1. 單字講解、練習。 2. 說明數字的講法、用法。	4	

		3. 量詞的講解與練習。	
購物用法		1. 說明購物的語彙與句型 2. 文法說明與練習 3. 聽力與會話練習	4 議題融入:多元文化教育 多U6培養跨文化互動與交流的能力。
時間的表現方式1		1. 單字講解、練習。 2. 說明點鐘的說法、用法和書寫方式 3. 練習詢問時間的說法	4
時間的表現方式2		1. 文法說明與練習 2. 聽力與會話練習 3. 書寫練習冊	4
日本文化與年中行事介紹1		1. 說明日本一年當中的節慶活動與由來。 2. 比較台灣與日本節日相同與相異之處。	4 議題融入:多元文化教育 多U3探討不同群體的文化,並能從各文化群體的觀點進行分析。
日本文化與年中行事介紹2		3. 介紹日本節慶的過節方式。	4 議題融入:多元文化教育 多U3探討不同群體的文化,並能從各文化群體的觀點進行分析。
日本文化介紹		說明日本一年當中的節慶活動與由來。	4 議題融入:多元文化教育 多U3探討不同群體的文化,並能從各文化群體的觀點進行分析。
日本年中行事介紹		比較台灣與日本節日相同與相異之處。	4 議題融入:多元文化教育 多U3探討不同群體的文化,並能從各文化群體的觀點進行分析。
日本節慶的過節方式		介紹日本節慶的過節方式。	4 議題融入:多元文化教育 多U3探討不同群體的文化,並能從各文化群體的觀點進行分析。
合 計			72
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	一、課程內容以講解、示範及實作為主。 二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。 三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。		

表 11-2-3-4臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮造型概論		
	英文名稱	Introduction To Hair Styling		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學思力、創新力、執行力			
適用科別	美容科			
	2			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	了解美容美髮的基本概念，奠定美容美髮的理論基礎，培養學生的美感及美的鑑賞力。鼓勵學生閱讀有關參考資料，藉以增加學習興趣。熟悉頭髮養護、剪髮、冷燙、染髮、整髮的知識技能，培養其職業道德及敬業精神。			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
緒論		1. 美髮行業由來 2. 美髮行業演進 3. 職業道德與服務精神	2	
毛髮認識		1. 毛髮的生理 2. 毛髮的性質 3. 毛髮的疾病	2	
美髮用具認識		1. 美髮用具的認識 2. 美髮用具的分類 3. 美髮用具的維護	2	
美髮清洗用具認識		1. 假髮清洗 2. 美髮用劑了解 3. 產品認識	2	
頭皮健康判斷		1. 頭皮健康判斷 2. 頭皮保養目的 3. 油性頭皮原因	2	
乾性油性頭皮認識		1. 油性頭皮處理 2. 乾性頭皮原因 3. 乾性頭皮處理	2	
植物精油認識		1. 精油認識 2. 植物精油認識 3. 植物精油應用	2	
剪髮工具認識		1. 剪髮目的 2. 剪髮工具認識 3. 剪髮注意事項	2	
層次剪髮		1. 零層次剪髮 2. 中層次剪髮 3. 均等層次剪髮	2	
吹風		1. 整髮認識 2. 整髮目的 3. 整髮類型	2	
冷燙		1. 冷燙由來 2. 冷燙原理 3. 冷燙的分區	2	
冷燙樣式		1. 冷燙失敗探討 2. 標準冷燙 3. 扇形冷燙	2	

整髮	1. 整髮捲髮分析 2. 整髮髮筒捲髮 3. 整髮手捲捲髮	2	
整髮分線類型	1. 整髮螺捲捲髮 2. 整髮分線類型 3. 整髮不分線類型	2	
編髮事項	1. 髮型編梳的滿意 2. 髮型編髮的目的 3. 髮型編書設計的基本原理	2	
編梳工具介紹與應用	1. 髮型邊梳與頭部基準點、線之關聯 2. 編梳工具介紹與應用 3. 自我評量	2	
編髮樣式I	1. 公主頭/馬尾 2. 單股? 3. 雙股?/魚骨編	2	
編髮樣式II	1. 三股? 2. 緞帶編 3. 多骨編	2	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-3-5臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	精油芳療		
	英文名稱	Essential Oil Aromatherapy		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力、執行力			
適用科別	美容科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	教導學生基本芳療概念及實務操作並將學習運用在生活及職場中，並能幫助別人身心紓壓調適，方便居家芳香保健，以學習之精油及芳香療法之相關理論，達到居家照護之目標。			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
精油芳療概論		1. 精油芳療法 2. SPA的經營型態 3. 精油芳療的歷史與發展	4	
精油芳療的效果		1. 精油芳療對人體的功用 2. 精油芳療對於生理的功效 3. 精油芳療對於心理的功效	4	
芳香療法實際技能		1. 精油的使用方式 2. 精油芳療的按摩方式 3. 按摩使用後的效果	4	
植物精油之探討		1. 認識植物精油 2. 使用精油調配的原則 3. 使用精油禁忌與注意事項	4	
精油功效		1. 各精油功效 2. 如何演變精油史 3. 如何區分精油	4	
基礎化學概念		1. 化學組成 2. 複方精油調製 3. 單方精油介紹	4	
精油應用		1. 精油實務應用 2. 調製化妝水與噴霧產品 3. 調製凝膠	4	
皮膚生理學(一)		1. 骨骼與呼吸系統 2. 心臟及循環系統 3. 消化系統、腎臟與泌尿系統	4	
皮膚生理學(二)		1. 生殖系統 2. 內分泌系統 3. 免疫系統	4	
身體經絡學(一)		1. 了解身體經絡 2. 按摩手法 3. 結合經絡如何演變按摩手法	4	
身體經絡學(二)		1. 瞭解經絡運向 2. 各部位定點紓壓 3. 瞭解各手法的功效	4	
精油芳療影響(一)		1. 透過觸覺與嗅覺認識 2. 說明精油芳療的居家應用方向 3. 精油芳療對身心的影響與幫助	4	

精油芳療影響(二)	1. 感冒時的用油策略 2. 感冒用精油介紹 3. 居家必備的精油配方	4	
刮痧臨床運用	1. 刮痧常用工具 2. 刮痧臨床運用 3. 刮痧預防保健	4	
拔罐臨床運用	1. 拔罐常用工具 2. 臨床運用 3. 預防保健	4	
精油芳療吸收(一)	1. 精油芳療的價值 2. 精油芳療的研究 3. 精油調香概論	4	
精油芳療吸收(二)	1. DIY按摩精油 2. 運動前，哪些精油幫助燃脂 3. 運動後，哪些精油幫助燃脂	4	
精油芳療吸收(三)	1. 精油芳療對日常生活幫助 2. 精油芳療對免疫系統功能 3. 精油芳療對人體吸入途徑	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-3-6臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀		
	英文名稱	International Etiquette		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	品格力、學思力、執行力			
適用科別	觀光事業科			
	2			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	隨著國際間商務往來逐漸頻繁，增進學生禮儀的知識分析，清楚表達意念，提升對美的鑑賞力和日常生活的應用能力。並瞭解禮儀的重要性及其基本知能，培養職場應有的儀態及禮節，學習到辦公室禮儀及商業從業人員禮儀的實際經驗，能將所學之禮儀與儀態廣泛應用於職場與美容產業中。			
議題融入	觀光事業科：多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
國際禮儀概論		1. 禮儀的意義及其重要性 2. 國際禮儀的基本概念 3. 國際禮儀的運用及注意事項	2	議題融入：國際教育 多U6培養跨文化互動與交流的能力。
男女服飾穿著禮儀		男女服飾穿著禮儀	2	
個人體型與服飾色彩搭配修飾		個人體型與服飾色彩搭配修飾	2	
國際知名品牌介紹		國際知名品牌介紹	2	議題融入：國際教育 多U4批判主流或優勢文化的宰制與運作。
優雅儀態的介紹		優雅儀態的介紹	2	
說話禮儀1		1. 說話基本禮儀 2. 口語表達與談話技巧	2	
說話禮儀2		3. 演說技巧 4. 合宜的肢體語言搭配	2	
電話禮儀		1. 電話禮儀的基本觀念 2. 接打聽電話的禮儀	2	
國際電話的禮儀		國際電話的禮儀	2	議題融入：多元文化教育 多U3探討不同群體的文化，並能從各文化群體的觀點進行分析。
書卡禮儀1		1. 書信的外觀、體裁	2	
書卡禮儀2		2. 稱呼、信函內容、結語	2	
餐飲宴會禮儀1		1. 中餐禮儀	2	
餐飲宴會禮儀2		2. 西餐禮儀 3. 歐式自助餐禮儀	2	
餐飲宴會禮儀3		4. 日式料理禮儀 5. 宴會禮儀	2	
其他一般禮儀1		1. 公共場所禮儀 2. 求職面試禮儀	2	
其他一般禮儀2		3. 餐旅產業從業人員服務禮儀 4. 拜訪與回拜禮儀	2	

宗教對各國文化禮俗的影響	宗教對各國文化禮俗的影響	2	議題融入:多元文化教育 多U5具備跨文化省思的能力。
各國文化禮俗與禁忌	各國文化禮俗與禁忌	2	議題融入:多元文化教育 多U7培養在不同文化間圓融處事的智慧。
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-3-7臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	流行趨勢		
	英文名稱	Popular Trend		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力、執行力			
適用科別	美容科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	增進學生具備設計與企劃的能力，美的解析與鑑賞能力並能有效且具體的發揮創意，使學生能具有美的解析與鑑賞能力。			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
發現設計		1. 設計的構思與發現 2. 設計的心裡發展歷程 3. 設計的物質發展歷程	4	
設計原理		1. 設計的形成與發現 2. 設計原理、程序與方法 3. 設計的抽象概念與邏輯	4	
設計及環境		1. 實質環境中的人工與自然—設計、環境與生態 2. 環境設計與文化 3. 設計面對環境的文化實踐	4	
設計與創意的相關技術		1. 設計的抽象思維與文化 2. 設計的技藝與專題實務 3. 設計品牌、競賽與展覽活動	4	
設計的職場行業		1. 設技產業現象 2. 設計專業特質 3. 設計學門與課程領域	4	
設計的知識體系		1. 設計知識概念與內容 2. 設計知識的學習計畫與管理 3. 設計知識的思考與關聯	4	
時尚品牌之認識		1. 時尚演變過程 2. 時尚崛起 3. 品牌定義	4	
時尚品牌之歷史		1. 品牌意義 2. 品牌歷史 3. 品牌發展	4	
時尚品牌之賞析		1. 服裝設計 2. 服裝認識 3. 時尚歷史	4	
品牌發展		1. 品牌發展 2. 品牌認識 3. 品牌歷史	4	
時尚發展		1. 時尚發展 2. 時尚認識 3. 時尚歷史	4	
品牌經營		1. 品牌經營 2. 品牌概念 3. 品牌說明	4	

品牌製作	1. 品牌製作 2. 品牌報告 3. 品牌認證	4	
服裝史(一)	1. 上古時代 2. 商周服飾 3. 三國服飾	4	
服裝史(二)	1. 隋唐五代服飾 2. 近代服飾 3. 明代服飾	4	
服裝史(三)	1. 清代服飾 2. 金元服飾 3. 西夏服飾	4	
西洋服裝史(一)	1. 巴洛克服飾 2. 洛可可服飾 3. 文藝復興服飾	4	
西洋服裝史(二)	1. 哥德式服飾 2. 羅馬式服飾 3. 地中海服飾	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-3-8臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀		
	英文名稱	International Etiquette		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	品格力、學思力、執行力			
適用科別	美容科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	隨著國際間商務往來逐漸頻繁，增進學生禮儀的知識分析，清楚表達意念，提升對美的鑑賞力和日常生活的應用能力。並瞭解禮儀的重要性及其基本知能，培養職場應有的儀態及禮節，學習到辦公室禮儀及商業從業人員禮儀的實際經驗，能將所學之禮儀與儀態廣泛應用於職場與美容產業中。			
議題融入	美容科：多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
國際標準儀態I	1. 國際標準儀態~站立 2. 國際標準儀態~行走 3. 國際標準儀態~遞送名片	2		
國際標準儀態II	1. 國際標準儀態~蹲姿 2. 國際標準之儀態~鞠躬 3. 國際標準之儀態~握手	2		
國際標準儀態III	1. 國際標準之儀態~上下樓梯 2. 國際標準之儀態~奉茶 3. 塑造各種身型的黃金比例	2		
穿著禮儀篇I	1. 臉型搭配 2. 身材搭配 3. 服裝品搭配	2		
穿著禮儀篇II	1. 穿著禮儀 2. 應對禮儀 3. 儀態與姿勢	2		
職場禮儀篇I	1. 商務會議：會議的安排 2. 商務會議：禮節的安排 3. 宴客禮儀	2		
職場禮儀篇II	1. 自我表現 2. 職場服裝禮儀篇 3. 正式場合之服裝禮儀篇	2		
接待禮儀篇I	1. 國際禮儀：商業接待禮儀篇 2. 國際禮儀：餐桌禮儀篇 3. 國際標準儀態~坐	2	議題融入：多元文化教育 多U6培養跨文化互動與交流的能力。	
接待禮儀篇II	1. 談話藝術 2. 貴賓接待禮儀 3. 電話禮儀	2		
接待禮儀篇III	1. 客戶來訪接待禮儀 2. 國際商務的禮儀 3. 送禮的藝術	2	議題融入：多元文化教育 多U6培養跨文化互動與交流的能力。	
用餐禮儀篇I	1. 國際禮儀的準則 2. 中西餐禮儀-中餐 3. 中西餐禮儀-西餐	2	議題融入：多元文化教育	

			多U6培養跨文化互動與交流的能力。
用餐禮儀篇II	1. 品酒之藝術--威士忌示範 2. 品酒之藝術--紅酒示範 3. 品酒之藝術--調酒示範	2	
用餐禮儀篇III	1. 用餐禮儀 2. 下午茶禮儀 3. 宴會禮儀	2	議題融入:多元文化教育 多U6培養跨文化互動與交流的能力。
職場禮儀儀態	1. 儀態-情境技術操作 2. 儀態-情境技術操作 3. 美的儀態-綜合練習	2	
辦公室禮儀	1. 完美風範及職場新鮮人之裝扮 2. 辦公室禮儀-相處之道篇 3. 職場禮儀-相處之道篇	2	
色彩學禮儀篇	1. 蘋果臉色彩學 2. 合宜的彩妝 3. 合宜的保養	2	
顧客禮儀篇I	1. 如何提升服務 2. 創造雙贏思維 3. 個人形象建立	2	
顧客禮儀篇II	1. 建立顧客良好關係 2. 感動顧客 3. 最佳服務流程	2	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-3-9臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文化觀光		
	英文名稱	cultural tourism		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	了解台灣史前文化遺址與原住民的社會和文化 了解台灣古道、老街、寺廟及建築園邸豪宅之特色 了解傳統工藝、客家文化、民俗節慶的重要性 了解台灣民間信仰組織與祭祀的文化的重要性			
議題融入	觀光事業科：國際教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
緒論—文化資產與古蹟		一、文化資產的定義和類別 二、古蹟及其標準 三、臺灣重要之古蹟 四、古蹟參訪和維護	4	
史前文化遺址與原住民的社會和文化		一、臺灣史前文化遺址 二、臺灣先住民的社會生活圖像 三、臺灣最早的主人—原住民 四、臺灣原住民及其文化 五、原住民族文化之特色 六、平埔風華再現	4	
尋跡溯往—臺灣的古道		一、臺灣古道的類型與現況 二、臺灣古道簡介	4	
臺灣的城垣與砲臺		一、城門結構簡介 二、臺灣築城史 三、重要城垣簡介 四、臺灣砲臺設置史 五、重要砲臺簡介	4	
歷史記憶的印證—老街		一、老街形成的原因 二、老街導覽 三、臺灣老街分佈統計表	4	
教化之所—書院		一、書院的產生與結構 二、清代臺灣書院列表 三、書院(含西式)簡介舉隅 四、書院的功能及意義	4	
百工技藝—臺灣的傳統工藝		一、傳統工藝發展回顧 二、原住民的工藝 三、傳統工藝簡介 四、傳統工藝的危機與未來	4	
民間信仰的寄託—寺廟		一、民間信仰與寺廟之形成 二、寺廟奉祀之各類神祇 三、信仰行為 四、寺廟的建築結構 五、廟會祭典	4	
別具風格的建築		一、臺灣建築的成因 二、傳統建築類型及構造 三、臺灣的近代建築	8	

	四、原住民建築 五、歷史建築		
臺灣的民俗節慶	一、民俗節慶的由來與意義 二、重要的民俗節日(歲時節慶) 三、生命禮俗	4	
民間信仰與宗族組織	一、臺灣民間信仰之淵源 二、祭祀圈組織的形成 三、臺灣社會的宗族組織 四、民間信仰的文化意義	4	
常民文化—臺灣之戲劇	一、原住民的「番戲」 二、布袋戲 三、歌仔戲 四、南管戲與北管戲 五、皮影戲和四平戲 六、臺灣人的戲劇文化	8	
臺灣客家族群及其文化	一、客家移民臺灣史 二、客家文化與習俗 三、客家人的族群認同	4	
豪門巨室的象徵—園邸與宅第	一、臺灣的園邸及其風格 二、林家歷史與林家花園 三、林家花園主要景點介紹 四、見證臺灣歷史的霧峰林家 五、臺灣其他知名宅第 六、園林美學之鑑賞與意義	8	
結論—文化資產的維護	一、我國文化資產維護演進之過程 二、「文資局」之業務推動 三、「文資研究中心」之努力 四、「文建會」對文化資產維護的成果 五、文化資產維護運動—全民一起來	4	議題融入:國際教育 國U1從歷史脈絡中 理解我國在國際社 會的角色與處境。
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	一、課程內容以講解、示範及實作為主。 二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。 三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。		

表 11-2-3-10臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光地理		
	英文名稱	Tourism Geography		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學思力、創新力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	了解台灣各縣市重要的觀光資源 了解台灣的經濟發展與交通建設 了解台灣的自然環境與歷史概況 了解台灣的人口與宗教信仰			
議題融入	觀光事業科：環境教育、國際教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
台灣的自然環境1		1. 地理位置Natural Environment 2. 氣候 3. 地形	4	議題融入：環境教育 環U1關心居住地 區，因保護所帶來的 發展限制及權益 受損，理解補償正 義的重要性。
台灣的自然環境2		4. 地質 5. 生物資源 6. 水力資源	4	
台灣的歷史1		1. 史前時期 2. 荷西殖民時期 3. 鄭氏王朝時期	4	
台灣的歷史2		4. 清治時期 5. 日治時期 6. 中華民國政府時期	4	
台灣的人口1		1. 人口變遷 2. 原住民族 3. 河洛人	4	議題融入：國際教育 國U1從歷史脈絡中 理解我國在國際社 會的角色與處境。
台灣的人口2		4. 客家人 5. 外省人	4	
台灣的宗教信仰1		1. 佛教 2. 道教	4	
台灣的宗教信仰2		3. 天主教 4. 基督教 5. 伊斯蘭教	4	
台灣的宗教信仰3		6. 一貫道 7. 民間信仰的神祇 8. 特殊的宗教祭典與儀式	4	
台灣的經濟發展1		1. 農業變遷與發展 2. 林業變遷與發展 3. 漁業變遷與發展	4	
台灣的經濟發展2		4. 牧業變遷與發展 5. 工業發展 6. 科學工業園區	4	

台灣的交通1	1. 海運 2. 鐵路運輸	4	
台灣的交通2	3. 陸路運輸 4. 航空運輸	4	
台灣的觀光資源1	1. 國家公園 2. 國家風景區 3. 森林遊樂區	4	
台灣的觀光資源2	4. 一級古蹟 5. 溫泉 6. 節慶活動	4	
台灣各縣市的重要觀光資源1	1. 台北、基隆、宜蘭 2. 桃園、新竹、苗栗 3. 中彰投	4	
台灣各縣市的重要觀光資源2	4. 雲嘉南 5. 高屏	4	
台灣各縣市的重要觀光資源3	6. 花東地區 7. 離島地區	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-3-11 臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅日文會話		
	英文名稱	Food and Beverage Japanese		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、執行力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一. 能夠讀寫日語假名 二. 能夠區分中文國字和日語漢字的不同。 三. 能夠以日語進行基本的會話溝通。四. 能夠聽懂日常基本日語，書寫句子。			
議題融入	餐飲管理科：國際教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
日語介紹	1. 介紹日語(平假名、片假名)的起源。 2. 說明中文與日文書寫方式不同之處。 3. 本學期週數與課程說明。	4	議題融入：國際教育 國U7理解跨語言與 探究學習的多元途 徑。	
平假名 清音	1. 說明平假名的語源 2. 說明平假名(a行至ta行)的寫法和發音 3. 進行平假名(a行至ta行)的單字練習	4		
平假名 鼻音	1. 說明平假名(na行至鼻音)的寫法和發音 2. 進行平假名(na行至鼻音)的單字練習 3. 進行聽力與發音練習。	4		
平假名 濁音. 半濁音. 拗音	1. 說明平假名濁音. 半濁音. 拗音的寫法和發音 2. 單字練習、比較練習 3. 書寫練習冊與平假名五十音評量	4		
寒暄用語平假名 促音、長音	1. 說明促音、長音的書寫與發音方式 2. 促音、長音單字和比較練習 3. 書寫練習冊與平假名濁音. 半濁音. 拗音評量	4		
自我介紹文法、句型	1. 單字講解、練習。 2. 文法、句型說明與練習。 3. 句型代換練習。	4		
自我介紹會話	1. 書寫練習冊與平假名促音. 長音評量。 2. 會話與聽力練習。 3. 對話演練。	4		
複習平假名 寒暄用語 自我介紹	1. 檢討、訂正練習冊內容。 2. 會話、句型練習。	4		
事物指示代名詞	1. 單字講解、練習。 2. 說明「事物指示代名詞」的用法。	4		
事物指示代名詞聽力與會話	1. 文法說明與練習 2. 聽力與會話練習 3. 書寫練習冊	6		
數字. 購物單字講解	1. 單字講解、練習。 2. 說明數字的講法、用法。	6		

	3. 量詞的講解與練習。		
數字. 購物聽力與會話	1. 說明購物的語彙與句型 2. 文法說明與練習 3. 聽力與會話練習	6	議題融入: 多元文化教育 多U6培養跨文化互動與交流的能力。
時間的表現方式用法	1. 單字講解、練習。 2. 說明點鐘的說法、用法和書寫方式 3. 練習詢問時間的說法	6	
時間的表現方式聽力與會話	1. 文法說明與練習 2. 聽力與會話練習 3. 書寫練習冊	6	
日本文化與年中行事介紹	1. 說明日本一年當中的節慶活動與由來。 2. 比較台灣與日本節日相同與相異之處。 3. 介紹日本節慶的過節方式。	6	議題融入: 多元文化教育 多U3探討不同群體的文化，並能從各文化群體的觀點進行分析。
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-3-12臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲採購		
	英文名稱	Purchasing Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力、執行力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	培養正確餐旅採購管理的能力			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
現代餐旅採購的基本概念		1. 瞭解採購管理的任務 2. 瞭解採購管理的流程與步驟 3. 培養正確餐旅採購管理的能力	4	
餐旅採購人員應備的基本素養		1. 瞭解餐旅採購人員應備的基本條件 2. 瞭解餐旅採購人員應備的專業知能 3. 瞭解現代餐旅採購道德	4	
餐旅採購管理組織及採購管理作業		1. 瞭解餐旅企業採購部的主要職責 2. 瞭解大型餐旅企業採購部的組織與職掌 3. 瞭解中小型餐旅業採購部組織的特性	4	
餐旅採購方法		1. 招標採購 2. 市場採購法 3. 議價採購	4	
餐旅採購程序與採購合約		1. 餐旅採購程序 2. 餐旅採購合約	8	
生鮮食品的採購		1. 肉類的採購 2. 水產類的採購 3. 蛋及乳製品的採購	4	
乾貨、加工食品及雜貨的採購		1. 乾貨類的採購 2. 食品添加物與油脂類的採購 3. 加工食品的採購	4	
一般飲料及酒類的採購		1. 一般飲料的採購 2. 酒類的選購	4	
餐廳營運器皿設備的採購		1. 餐廳備品與生財器具 2. 餐廳器具材質與特性 3. 餐廳設備採購	8	
旅館客房與房務設備、器具、備品的採購		1. 旅館客房設備的採購 2. 旅館客房備品選購的原則	4	
餐旅採購成本控制的意義與方法		1. 餐旅採購成本控制的意義 2. 採購成本控制的方法	4	
餐旅驗收作業的步驟與方法		1. 驗收的意義 2. 驗收的步驟與方法	4	
餐旅倉儲作業的目的、方法及作業須知		1. 倉儲管理的目的 2. 倉儲區的規劃與設計 3. 食品及飲料的儲存方法	4	

餐旅發放作業與餐旅物料管理	1. 發放的意義與重要性 2. 發放作業須知	4	
餐旅成本控制的意義與方法	1. 餐旅成本的分類 2. 餐旅成本計算方法 3. 餐旅成本控制分析研究	4	
餐旅成本偏高原因及因應措施研究	1. 房租的控制 2. 燃料的控制 3. 人事的控制	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-3-13臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日文會話基礎		
	英文名稱	Foundation Japanese		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力			
適用科別	觀光事業科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一.能夠讀寫日語假名 二.能夠區分中文國字和日語漢字的不同。 三.能夠以日語進行基本的會話溝通。四.能夠聽懂日常基本日語，書寫句子。			
議題融入	觀光事業科：多元文化教育、國際教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
日語介紹		1. 介紹日語(平假名、片假名)的起源。 2. 說明中文與日文書寫方式不同之處。 3. 本學期週數與課程說明。	6	議題融入:國際教育 國U7理解跨語言與 探究學習的多元途 徑。
平假名 清音		1. 說明平假名的語源 2. 說明平假名(a行至ta行)的寫法和發音 3. 進行平假名(a行至ta行)的單字練習	6	
平假名 鼻音		1. 說明平假名(na行至鼻音)的寫法和發音 2. 進行平假名(na行至鼻音)的單字練習 3. 進行聽力與發音練習。	6	
平假名 濁音.半濁音.拗音		1. 說明平假名濁音.半濁音.拗音的寫法和發音 2. 單字練習、比較練習 3. 書寫練習冊與平假名五十音評量	6	
寒暄用語平假名 促音、長音		1. 說明促音、長音的書寫與發音方式 2. 促音、長音單字和比較練習 3. 書寫練習冊與平假名濁音.半濁音.拗音評量	6	
自我介紹文法、句型		1. 單字講解、練習。 2. 文法、句型說明與練習。 3. 句型代換練習。	6	
自我介紹會話		1. 書寫練習冊與平假名促音.長音評量。 2. 會話與聽力練習。 3. 對話演練。	6	
複習平假名 寒暄用語 自我介紹		1. 檢討、訂正練習冊內容。 2. 會話、句型練習。	6	
事物指示代名詞		1. 單字講解、練習。 2. 說明「事物指示代名詞」的用法。	9	
事物指示代名詞聽力與會話		1. 文法說明與練習 2. 聽力與會話練習 3. 書寫練習冊	9	
數字.購物單字講解		1. 單字講解、練習。 2. 說明數字的講法、用法。 3. 量詞的講解與練習。	9	

數字, 購物聽力與會話	1. 說明購物的語彙與句型 2. 文法說明與練習 3. 聽力與會話練習	9	議題融入: 多元文化教育 多U6培養跨文化互動與交流的能力
時間的表現方式用法	1. 單字講解、練習。 2. 說明點鐘的說法、用法和書寫方式 3. 練習詢問時間的說法	9	
時間的表現方式聽力與會話	1. 文法說明與練習 2. 聽力與會話練習 3. 書寫練習冊	9	
日本文化與年中行事介紹	1. 說明日本一年當中的節慶活動與由來。 2. 比較台灣與日本節日相同與相異之處。 3. 介紹日本節慶的過節方式。	6	議題融入: 多元文化教育 多U3探討不同群體的文化, 並能從各文化群體的觀點進行分析。
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	一、課程內容以講解、示範及實作為主。 二、教學方法： 兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。 三、教學評量： 配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。		

表 11-2-3-14臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲設備與器具概論		
	英文名稱	Introduction to Restaurant Equipment and Tools		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	培養餐務管理工作預算編列及破損管理之能力 培養餐具器皿採購與庫存管理之能力			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
餐務管理實務		1. 餐務管理工作概述 2. 預算編列及破損管理	4	
餐廳的餐務工作管理與執行		1. 庫存管理 2. 保養及清潔衛護	4	
預算編列及破損控管		1. 編列預算 2. 破損管理	4	
中西餐聚概述		1. 餐具的歷史演進 2. 餐具器皿的種類	4	
餐具分類		1. 盤碟器具 2. 材質說明 3. 餐具保養	4	
玻璃器具		1. 玻璃器具運用 2. 玻璃器具保養	4	
金屬器具		1. 金屬器具運用 2. 金屬器具保養	4	
內廠設備		1. 內廠設備使用說明 2. 內廠設備清潔保養	8	
點心烘焙房設備與器具概述		1. 烘焙及周邊重要設備 2. 烘焙器具概述	4	
吧檯規劃及設備與器具概述		1. 吧檯空間規劃要領 2. 吧檯器具與杯具介紹	4	
能量考量		1. 電力 2. 瓦斯	4	
廚房設計		1. 空間考量 2. 耐用性及維修難易度 3. 安全性	4	
廚房準備區前置生產設備		1. 洗菜機 2. 蔬菜洗滌及脫水機	4	
冷凍設備		1. 冷凍冷藏庫 2. 冰杯機 3. 力士雙門冰箱	4	
烤箱設備		1. 蒸氣烤箱 2. 旋轉烤箱 3. 履帶式烤箱	4	
廚房設備與器具概述		1. 餐廳型態 2. 餐點型態	8	

合 計	72
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>

表 11-2-3-15臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品衛生		
	英文名稱	food safety		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、學思力、執行力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	建立食品「安全」觀念 了解食品中毒的分類與污染途徑 了解食品添加物使用範圍			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
食品「安全」緒論	<ol style="list-style-type: none"> 學習目的、定義與範圍 食品「安全」觀念之探討 	4		
基礎微生物的認識	<ol style="list-style-type: none"> 細菌 黴菌 酵母菌 	4		
微生物的控制與應用	<ol style="list-style-type: none"> 食品與微生物 微生物控制方法 	4		
食品腐敗與中毒	<ol style="list-style-type: none"> 瞭解造成食品腐敗原因與過程 認識法律規定之食品中毒定義 防止食物腐敗之方法 	4		
食品中毒	<ol style="list-style-type: none"> 食品中毒的定義 食品中毒的分類 	4		
感染型食品中毒	<ol style="list-style-type: none"> 腸炎弧菌 沙門氏桿菌 	4		
毒素型食品中毒	<ol style="list-style-type: none"> 金黃色葡萄球菌 肉毒桿菌 	4		
中間型食品中毒	<ol style="list-style-type: none"> 病原性大腸桿菌 仙人掌桿菌 產氣莢膜桿菌 	4		
黴菌性食品中毒	<ol style="list-style-type: none"> 分布與污染途徑 預防方法之建議 	4		
植物性天然毒素食品中毒	<ol style="list-style-type: none"> 菇類毒素 姑婆芋中毒 發芽馬鈴薯 	4		
動物性天然毒素食品中毒	<ol style="list-style-type: none"> 貝類 毒魚 	4		
有害性重金屬	<ol style="list-style-type: none"> 汞 鎘 砷 	4		
有害性化學物質	<ol style="list-style-type: none"> 多氯聯苯 殘留農藥 亞硝酸鹽 	4		
其他因素中毒	<ol style="list-style-type: none"> 過敏性食品中毒 油脂酸敗 寄生蟲 	4		

預防食品中毒之防範措施與處理	1. 食品中毒預防三關卡 2. 食品中毒預防七要點	8	
食品添加物	1. 認識食品添加物 2. 食品添加物使用範圍 3. 有害食品添加物	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Making		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學思力、創新力、執行力			
適用科別	美容科	多媒體設計科	資料處理科	
	4	4	4	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 協助學生瞭解專題製作的基本概念。 2. 應用設計的技巧解決問題。 3. 培養學生基礎研究能力。			
議題融入	多媒體設計科：資訊教育 資料處理科：科技教育、資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
緒論		1. 專題製作課程目的 2. 專題製作程序 3. 專題課程的實施與評量方式	4	議題融入：資訊教育 科U4主動探索科技 新知、並從事個人 生涯發展試探與規 劃。
專題製作基本認知		1. 專題製作的認知 2. 專題製作的重要性 3. 專題製作設計要領	4	
研究動機		1. 封面設計技巧 2. 專題製作撰寫 3. 專題製作格式	4	
研究目的		1. 專題製作的研究 2. 專題製作的動機 3. 專題製作的目的	4	議題融入：資訊教育 資U5認識專案管理 的概念。
專題製作文獻蒐集		1. 專題製作資料蒐集 2. 資料分類 3. 資料統整及組織	4	
專題製作範圍對象		1. 專題製作範圍 2. 專題製作實作 3. 專題製作對象	4	
專題製作過程方法		1. 研究方法的應用 2. 研究過程注意事項 3. 專題製作步驟。	4	
專題製作結果討論		1. 專題製作內容撰寫格式 2. 專題製作結果 3. 專題製作討論	4	
專題製作結論建議		1. 專題製作結論撰寫要領 2. 問題與討論 3. 專題製作結論建議	4	
專題製作實作		1. 專題製作實作問題與討論 2. 專題製作實作進度報告 3. 專題製作成果發表	4	
專題實作課程實施內涵		1. 專題實作課程實施內涵 2. 專題實作課程實際研究操作	4	

	3. 專題實作課程以小組合作進行		
專題實作課程實施注意事項	1. 分組分工合作 2. 發揮個人專長，強化成員研究能量 3. 分析問題及處理問題	4	議題融入：資訊教育資U6整合適當的資訊科技與他人合作完成專題製作。
專題實作課程實施進度管理	1. 實作過程、成果展示 2. 實作歷程的進度掌控 3. 實作歷程的產出掌控	4	
專題實作課程類型	1. 專題成品與報告。 2. 分析與實驗探究的歷程 3. 資料蒐集、分析與實驗探究的歷程	4	議題融入：資訊教育資U7整合資訊科技進行有效的溝通表達。
專題計畫書內容(一)	1. 小組成員個人資料 2. 使用設備 3. 摘要、前言、正文與結論	4	
專題計畫書內容(二)	1. 材料清單 2. 步驟、進度與方法 3. 資料與文獻蒐集	4	
專題計畫書內容(三)	1. 問卷彙整、分析 2. 結論與建議 3. 預期成果	4	議題融入：資訊教育資U4使用資訊科技增進團隊合作效率。
參考書目撰寫方法	1. 專題製作參考文獻注意事項 2. 專題製作撰寫注意事項 3. 專題製作參考書目注意事項	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-4-2臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Making		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	學思力、創新力、執行力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解專題製作的方法，能藉由專題實作呈現學習成果 2. 建立專業技能的實作化及實務化導向的專題學習 3. 應用實務作業的觀察領悟，補充學校在學術應用的實作性、應用性之不足			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
專題製作 導論		1. 專題製作的意義 2. 專題製作目標及達成方法 3. 專題製作應具備的心態 4. 專題製作流程 5. 專題製作時程安排	4	
專題主題 選定		1. 專題题目的訂定方向 2. 配合餐旅群科目的題目範例 3. 訂定題目流程	8	
專題製作 歷程		1. 專題成員的組成 2. 專題計畫書 3. 進度掌握 4. 可能遭遇問題及注意事項 5. 專題歷程檔案	8	
專題製作 方法		1. 資料蒐集準備:大量閱讀 2. 資料蒐集的管道與方法 3. 文獻閱讀與整理 4. 問卷調查法 5. 訪談法 6. 實驗研究法	8	
專題書面報告編排		1. 格式說明 2. 利用 Word 做版面設定 3. 章節排版 4. 專題的內涵 5. 其他書面報告的撰寫格式 6. 標點符號 7. 專題修辭 8. 文中引用文獻的撰寫方式 9. 人稱與用字遣詞	8	
專題計畫研擬分組討論		觀光專題實作計畫各組報告 專題研究方向修正建議	8	
專題製作文獻蒐集分組討論		觀光專題實作各組文獻蒐集內容整理報告 專題資料文獻蒐集修正建議	8	
專題研究方法分組討論		觀光專題實作各組研究方法報告 專題研究方法修正建議	8	
專題研究分析結論討論		觀光專題實作各組研究分析報告 研究分析方法修正建議	8	

專題報告檢討	各組專題報告與檢討	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-4-3臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Making		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學思力、創新力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	本課程採用專題實務，採實務重於理論的編撰方式，協助學生了解餐飲服務的整體知識及技能，希望透過此書讓學生理解專題製作的過程及重要性			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
緒論	1. 專題製作課程意涵 2. 專題製作課程重要性	4		
專題製作課程之特性	1. 專題製作課程理論 2. 建構主義	4		
合作學習	1. 問題導向學習 2. 資源共享	4		
專題製作流程I	1. 準備階段 2. 實施階段 3. 呈現階段	4		
專題製作流程II	1. 評鑑階段 2. 進階階段	4		
專題製作實務I	1. 準備階段實務 2. 實施階段實務 3. 呈現階段實務	4		
專題製作實務II	1. 評鑑階段實務 2. 進階階段實務	4		
專題製作實務分享I	1. 非實作專題製作實務分享 實例一： 毒奶粉 2. 實例二：布丁飲食文化暨消費行為 探討 3. 實例三：冰淇淋品牌之比較	4		
專題製作實務分享II	1. 咖啡創意料理—咖啡聖代 2. 宵夜對健康之影響	4		
專題製作實務分享III	1. 高職生對茶類文化及消費行為之 研究 2. 專題製作主題閱讀分享範例	4		
選擇研究方向I	1. 興趣相合 2. 考慮自己的能力 3 範圍宜大小適中	4		
選擇研究方向II	1. 資料是否容易取得 2. 論述主題宜能推陳出新	4		
蒐集資料	1. 網路 2. 期刊 3書籍	4		
小論文封面	格式、用字、標點符號	4		

小論文前言撰寫I	寫作邏輯、電腦操作	4	
小論文前言撰寫II	1. 觀察分析 2. 徵引的資料 3. 標點符號	4	
小論文前言撰寫III	1. 參考書目 2. 圖表製作	4	
小論文結論	1. 總結前述研究結果 2. 再次強調論點 3. 呼應主題	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-4-4臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市服務實習		
	英文名稱	Convience-Store Service		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、學思力、執行力			
適用科別	觀光事業科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解零售業的基本概念。 2. 熟悉門市行政管理及清潔的各種知識及實作。 3. 熟練店舖營運之各項執行工作，包括簡易設備之操作、商品處理作業…等。 4. 培養具備門市服務應有之商業知識，並涵養誠信的職業道德。 5. 取得門市服務技術士技能檢定丙級證照。 			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
課程簡介		<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解門市服務檢定內容 2. 了解零售業 	2	
零售概論		<ol style="list-style-type: none"> 1. 零售業的型態 2. 零售業的特性 	2	
門市行政		<ol style="list-style-type: none"> 1. 開店前準備工作 2. 門市人力資源管理 	2	
門市清潔		<ol style="list-style-type: none"> 1. 賣場清潔工作項目 2. 門市清潔管理 	2	
商品處理作業		門市陳列技巧	2	
櫃台作業		櫃檯收銀人員工作流程	2	
顧客服務作業		<ol style="list-style-type: none"> 1. 處理顧客抱怨 2. 門市服務基本原則 3. 門市銷售策略 	2	
術科-門市管理作業		賣場門市狀況問答題	2	
櫃台管理作業		<ol style="list-style-type: none"> 1. 三聯式手開發票、統一發票 2. 鈔票辨識圖示說明 3. 其他櫃台簡答題 	2	
清潔管理作業		各項賣場清潔標準作業流程	2	
門市管理報表		門市管理作業表格製作	2	
POS相關帳表		<ol style="list-style-type: none"> 1. POS帳表 2. POS帳表分析 	2	
清潔作業-地板		<ol style="list-style-type: none"> 1. 地板清潔流程說明 2. 地板清潔操作 	2	
清潔作業-玻璃		<ol style="list-style-type: none"> 1. 玻璃清潔流程說明 2. 玻璃清潔操作 	2	
POS系統操作1		文教服務類	4	
POS系統操作2		<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐飲服務類 2. 零售業 	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評			
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料			

教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>
--------	--

表 11-2-4-5臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意影像設計實務		
	英文名稱	Creative image design practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力、執行力			
適用科別	多媒體設計科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 影像合成各式各樣的特效處理 2. 以實際商業範例帶領學生實務設計 3. 了解設計完稿後輸出印刷注意事項			
議題融入	多媒體設計科：資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
輕鬆趣味合成		製作誇張場景效果、製作趣味效果、製作彩色元素合成效果。範例講解說明	4	
照片個性合成		製作風景照片的手繪效果、製作動物照片的天使效果、製作人物照片的搞笑效果範例講解說明。	4	
插圖風格合成		製作向量合成插畫、製作可愛人物插畫、製作多元素人物合成效果範例講解說明。	4	
商業廣告合成		製作房地產廣告、製作畫冊封面、製作礦泉水廣告海報範例講解說明。	4	
影像特效合成		製作機器人合成效果、製作山間城堡合成效果、製作海底光暈人物效果範例講解說明。	4	
個性人物合成		個性人物合成	4	議題融入：資訊教育 資U7整合資訊科技 進行有效的溝通表達。
向量與點陣圖合成		向量與點陣圖合成	4	
文字與影像合成		文字與影像合成	4	
創意影像合成		創意影像合成	4	
廣告標誌設計		廣告標誌設計	4	
名片設計		名片設計	4	
海報招貼設計		海報招貼設計	4	
DM單設計		DM單設計	4	
書籍封面設計		書籍封面設計	4	
戶外廣告設計		戶外廣告設計	4	議題融入：資訊教育 資U4使用資訊科技 增進團隊合作效率。。
包裝設計		包裝設計	4	。
網頁版型設計		網頁版型設計	4	議題融入：資訊教育 資U6整合適當的資 訊科技與他人合作 完成專題製作

設計完稿輸出技巧	設計完稿輸出技巧	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-4-6 臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	試算表處理實務		
	英文名稱	Excel practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力、執行力			
適用科別	資料處理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	建立、管理、試算與編修、資料輸入與輸出處理 彈性的公式與強大的函數 輕鬆完成排序、小計與彙算等統計應用 進階檢視、篩選與尋找取代 專業的統計圖表與資料庫圖表 全方位的樞紐分析與資料預測分析 創意公式設計—自動判斷、分析、篩選? 多人協同作業的資料保護、共用與進階輸出			
議題融入	資料處理科：科技教育、資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
認識 Excel 軟體介面		認識 Excel 軟體介面	6	
儲存格、工作表與活頁簿管理		儲存格、工作表與活頁簿管理	6	
資料建立與基本公式函數運算		資料建立與基本公式函數運算	6	
套用範本與自訂儲存格樣式		套用範本與自訂儲存格樣式	6	
用圖表呈現數據		用圖表呈現數據	6	
階圖表應用與 SmartArt		進階圖表應用 SmartArt 應用	6	
設定版面 列印設定		設定版面 列印設定	6	
表格資料的使用		表格資料的使用	6	
資料的排序、篩選與依條件格式化		資料的排序、 篩選與依條件格式化	6	
執行驗證與大綱、小計		執行驗證與大綱、小計	6	
資料分析		資料分析	6	
全方位樞紐分析		全方位樞紐分析	6	
財務、邏輯函數應用		財務、邏輯函數應用	6	
主題式函數應用		主題式函數應用	6	
進階資料處理與分析能力		進階資料處理與分析能力	6	
進階函數及陣列設定		進階函數及陣列設定	6	
協同編輯檔案與加密管理		協同編輯檔案與加密管理	6	
巨集與 VBA 程式的應用		巨集與 VBA 程式的應用	6	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評			
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料			

教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>
--------	--

表 11-2-4-7臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	3D動畫實作		
	英文名稱	3d model design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創新力、執行力			
適用科別	多媒體設計科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	了解3D動畫概念 透過3D軟體建立模型 了解圖學中的視角切換 3D材質設定、 3d燈光設定 3D動畫設計			
議題融入	多媒體設計科：資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
3ds Max 介面及動作操作		3ds Max 介面介紹 快捷鍵介紹 建立基本物件 常用修改器 Line(線)的應用	6	
建立多邊形模型		多邊形模型工具 建立沙發 建立小飛機 建立鞋子	6	議題融入：資訊教育 資U10樂於探索新興的 資訊科技。
角色動畫建模指令運用		建立南瓜 建立背心 建立褲子 建立手模型	6	
動畫場景建模設計		室外場景 繪製房子	6	
動畫場景設計		場景貼圖 透明貼圖 日光系統	6	
基本動畫UV 貼圖		拆UV基本步驟 衣服UV貼圖 酒杯UV貼圖	6	
遊戲動力學-碰撞動畫		動力學 - 碰撞動畫 擲骰子 桌巾製作 砲彈攻擊城牆	6	
廣告級頭髮模擬展示		頭髮模擬展示 隨風飄逸的頭髮	6	
運動路徑動畫		攝影機運鏡 攝影機路徑 骨架綁定攝影機	6	
半人形生物角色		簡易骨骼介紹 CAT 建立骨架	6	

公仔角色動畫	用Bone建立骨架 Skin (蒙皮) 修改	6	
遊戲動畫角色建模	頭部身體頭髮衣服部位建模	6	
動畫常用材質與表情材質	Material ID表情貼圖	6	
角色模型 3D 彩繪	公仔臉部UV貼圖 衣服UV貼圖 褲子UV貼圖	6	議題融入: 資訊教育 資U9使用多元的觀點 評論資訊科技相關 議題。
角色動畫製作	Physique(體格)修改器	6	
動作設定技巧	基本走路動作	6	
動作圖層技巧	動作圖層設定	6	
動作表現技巧	動作混合器設定	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-4-8臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	影音剪輯實務		
	英文名稱	Video editing practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力、執行力			
適用科別	資料處理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<p>介紹影片基本知識以及會聲會影的操作方法。 學習從各種來源來擷取影片。 透過各種實際範例，讓學習者了解剪輯影片的各種技巧。 根據不同的需求來輸出與分享完成的影片，例如建立可在電腦上播放的視訊檔、建立可儲存到可攜式裝置或攝影機的檔案、燒錄成影音光碟、上傳到Facebook或YouTube。</p>			
議題融入	資料處理科：科技教育、資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
進入數位影音領域		視訊剪輯流程 以視訊記錄生活 製作令人驚艷的視訊影片 攝錄影技巧報給你知 影音領域必備知識 拍攝裝置與電腦的连接	6	
認識會聲會影		啟動會聲會影 熟悉會聲會影操作介面 以剪輯工作區編排素材順序 會聲會影的專案檔與素材	6	
素材的取得		從智慧型手機/數位相機取得視訊與影像 從影音光碟片擷取視訊 從網路攝影機擷取視訊 免費音訊資源的取得 錄製音樂CD 錄製語音旁白	6	
素材庫的管理		素材庫的類別 加入各類素材 素材的管理技巧	6	
套用專業級的視訊範本		快速套用範本 素材的取代 修改範本標題與片尾文字 預覽與儲存專案 輸出與分享視訊 自製專屬的「快速範本」 培訓小幫手-快速範本套用技巧	6	
視訊影片剪輯		匯入現有的影片素材 匯入現有的影像素材 以時間軸修剪素材長度 將視訊影片一切為二 修剪視訊影片 儲存修剪的視訊 視訊畫面儲存為靜態影像	6	

視訊影片的剪輯分割	視訊中分割音訊 視訊的「停格」設定 視訊的靜音處理 依場景分割視訊 素材的倒轉播放	6	
視訊影像的編輯	設定專案內容 調整素材播放時間 素材比例的調整與變形 視訊影像的色彩修正 靜態影像動態化 - 平移和縮放	6	
轉場與濾鏡的使用	認識轉場特效 轉場效果的使用 濾鏡特效的使用	6	
片頭標題與字幕	標題素材的加入與設定 活用文字素材 動態文字設定 字幕的應用 培訓小幫手 - 字幕編輯器的使用	6	
素材的覆疊合成	認識覆疊軌 多重物件的覆疊 覆疊物的編輯	6	
語音與音訊的處理	載入現有音訊素材 加入與編修音樂 加入音訊濾鏡 音效的混音處理 培訓小幫手-音訊閃避功能 培訓小幫手-配樂大師	6	
視訊影片的進階編輯I	縮時攝影 多重修剪視訊 螢幕錄製	6	
視訊影片的進階編輯II	停格動畫 路徑的使用 使用「影片小畫家」錄製繪圖 變速處理 動態追蹤	6	
覆疊物的應用與製作	色彩素材的應用技巧 自製去背景的裝飾物件	6	
視訊輸出	建立可在電腦上播放的視訊檔 建立可儲存到可攜式裝置或攝影機的檔案 專案儲存至光碟 建立檔案視訊	6	
輕鬆錄製教學影片	輕鬆錄製教學影片	6	
影片上傳	輕鬆上傳Youtube與Facebook	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-4-9臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	互動網頁特效實習		
	英文名稱	Interactive effects and web design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力、執行力			
適用科別	多媒體設計科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	使用bootstrap建置響應式網頁設計及修改網頁語法能力 運用Javascript及Jquery語法製作網頁動態的動畫及特效			
議題融入	多媒體設計科：資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
認識Bootstrap與網頁開發工具		認識Bootstrap與網頁開發工具	3	議題融入：資訊教育 資U2使用程式設計 實現運算思維的解題方法
Bootstrap排版與文字樣式設計		Bootstrap排版與文字樣式設計	3	
Bootstrap圖片與按鈕		Bootstrap圖片與按鈕	3	
Bootstrap表格應用		Bootstrap表格應用	3	
Bootstrap表單		Bootstrap表單	3	
Bootstrap格線系統與實用程序		Bootstrap格線系統與實用程序	3	
Bootstrap媒體物件與Flex網格		Bootstrap媒體物件與Flex網格	3	
Bootstrap基礎元件(一)		Bootstrap基礎元件應用	3	
Bootstrap基礎元件(二)		Bootstrap基礎元件修改css屬性	3	
Bootstrap 4 JS互動組件(一)		Bootstrap 4 JS互動組件應用	3	
Bootstrap 4 JS互動組件(二)		Bootstrap 4 JS互動組件修改js語法及css屬性	3	
Bootstrap響應式網站實作案例		Bootstrap響應式網站案例實作	3	
JavaScript語言、變數與運算		JavaScript語言、變數與運算	3	議題融入：資訊教育 資U2使用程式設計 實現運算思維的解題方法
JavaScript流程控制		JavaScript流程控制	3	
JavaScript陣列與函式		JavaScript陣列與函式	3	
jQuery函式應用		jQuery函式應用	3	
jQuery Mobile跨平台網頁設計		jQuery Mobile跨平台網頁設計	3	議題融入：資訊教育 資U6整合適當的資訊科技與他人合作 完成專題製作
Cordova跨平台App設計		Cordova跨平台App設計	3	議題融入：資訊教育 資U6整合適當的資

			訊科技與他人合作 完成專題製作
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-4-10臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專業護膚實習		
	英文名稱	Profession Skin Care Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學思力、執行力			
適用科別	美容科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	使學生認識皮膚基本構造、了解皮膚知識、身體構造，如何藉由經絡更瞭解及保健身體，熟悉個人與專業護膚的技能，養成正確的皮膚保養觀念。			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
專業護膚的功能		1. 臉部手技按摩 2. 臉部指壓按摩 3. 臉部注意事項	4	
皮膚保養		1. 保養流程 2. 保養步驟 3. 臉部保養手技按摩	4	
皮膚類型的認識		1. 皮膚類型的分別 2. 皮膚類型的認識 3. 皮膚類型的保養	4	
皮膚保養品的選擇		1. 皮膚保養品的認識 2. 皮膚類型如何選擇保養品 3. 保養品的種類	4	
皮膚生理學		1. 皮膚構造 2. 皮膚種類 3. 因遺傳、年齡、日常保養導致皮膚狀況的演變	4	
蒸臉與敷面的認識		1. 蒸臉器的操作程序 2. 敷臉的認識 3. 敷臉的操作程序	4	
皮膚狀況判斷		1. 因環境春夏秋冬的不同膚質狀況有何種改變 2. 粉刺與痘痘的區分，以及如何改善 3. 面對不同膚質的保養手法	4	
臉部構造		1. 臉部骨骼構造 2. 臉部肌肉構造 3. 因應構造的紋路演化出按摩手法	4	
脸部膚況反映內臟		1. 學習如何判斷因作息而有所症狀的膚質 2. 如何給客人面診 3. 因應膚況而改變的保養順序	4	
各按摩手法		1. 泰式舒壓 2. 精油舒壓 3. 中醫按摩	4	
頭皮舒壓		1. 瞭解頭部經絡紋理 2. 定點按壓功效 3. 頭皮按摩手法	4	

頸部經絡	1. 頸部熱敷功效 2. 頸部舒壓按摩 3. 頸部拉筋手法	4	
了解身體肌肉構造	1. 如何按照肌肉紋理紓解不適 2. 瞭解胸部構造 3. 腿部拉筋手法	4	
身體骨骼	1. 了解身體骨骼構造 2. 按摩手法 3. 骨骼舒緩壓力	4	
了解背部身體構造	1. 背部肌肉紋理 2. 臀部肌肉紋理 3. 腿部肌肉紋理	4	
腳底經絡	1. 瞭解腳底經絡 2. 瞭解腳底穴位 3. 搭配按摩手技	4	
紓壓手法區分	1. 瞭解各手法的功效 2. 應用在不同症況 3. 功效的不同	4	
拉筋紓壓	1. 擴胸拉筋手法 2. 腿部拉筋手法 3. 手部拉筋手法	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-4-11臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行動APP程式設計實習		
	英文名稱	APP program design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力、執行力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	運用APP INVENTOR建置手機行動程式 建立app程式設計邏輯觀念 了解在行動裝置程式運用及設定			
議題融入	資料處理科：科技教育、資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
拼塊拼出你的App	App Inventor 2使用拼塊的方式進行程式的開發，搭配好用的各式元件，即使完全未接觸過程式設計者也能開發功能強大的應用程式。	4		
使用者介面元件 標籤、文字輸入盒、按鈕、圖像及滑桿元件用法十分簡單，只要設定屬性就能達到很好的顯示效果。	標籤、文字輸入盒、按鈕、圖像及滑桿元件用法十分簡單，只要設定屬性就能達到很好的顯示效果。	4		
程式的基礎運算	一般加、減、乘、除等數學運算，稱為算術運算。字串在處理時也能將多個字串連接成一個字串稱為字串運算。	4		
程式的流程控制	執行程式通常是循序執行，就是依照程式碼一列一列依次執行；但有時需依情況不同而執行不同程式碼，其依據的原則就是「判斷式」。	4		
程序的應用	在開發時會將具有特定功能或經常重複使用的程式拼塊，稱為程序。當程式需要程序時，呼叫程序名稱就可執行該程序的程式拼塊。	4		
清單相關元件	在App Inventor的程式設計中，清單的使用可以取代大量變數，增進程式執行時的效能。	4		
多媒體相關元件	照相機、圖像選擇器、音效、音樂播放器、錄音機、攝影機及影片播放器元件為行動裝置加入多媒體的呈現。	4		
日期時間相關元件	計時器元件可以不同方式取得系統時間，同時提供許多時間相關的方法，用來顯示時間的年、月、日、星期幾、時、分、秒。	4		
繪圖與動畫相關元件	畫布元件可以繪製圖形，圖像精靈及球形精靈屬於繪圖動畫類別元件，使用時必須配合畫布元件。	4		
網際網路應用相關元件	網路瀏覽器元件主要用來顯示指定的網頁內容，網路元件可以將資料傳遞到指	4		

	定網址，再將資料讀取回來。Activity 啟動器元件可以呼叫其他應用程式。		
感測器相關元件	行動載具特有的加速度感測器、位置感測器和方向感測器元件，能讓App更加不同。	4	
電話、簡訊與聯絡人	行動裝置可以利用電話、簡訊與聯絡人的資料來擷取聯絡人資料、撥打電話、發送簡訊。	4	
語音與翻譯相關元件	語音及翻譯相關元件是智慧型手機的一大特色，技術發展至今已達實用階段，準確度能被大部分使用者接受。	4	
資料庫相關元件	微型資料庫元件將資料儲存於本機的資料庫，網路微型資料庫元件則是將資料儲存於雲端，開發者可以視資料庫的需求來進行存取。	4	
APP專案實作-小遊戲	「打磚塊」是利用基本的碰撞原理製作，若熟悉遊戲運作原理，要製作較複雜的打磚塊關卡也非難事。	4	
APP專案實作-相片塗鴉	「心情塗鴉」可以在拍攝的相片上進行塗鴉，或是加上心情圖示，是相當有趣實用的範例。	4	
APP專案實作-語音測驗	「英文語音測驗」專案使用語音辨識元件及文字語音轉換器元件，設計選擇題式英文聽力測驗。	4	
APP專案實作-通訊錄	「相片通訊錄」專案利用畫布元件直接照相後存入資料庫，再結合電話撥號器元件及簡訊元件，使用者點按相片就能打電話及發簡訊。	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-4-12臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	玩髮藝術實習		
	英文名稱	Play Art Internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力、執行力			
適用科別	美容科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	使學生瞭解玩髮藝術創意的意義及內涵，了解色彩的屬性及特質基本概念肯定自我的發想，培養創意的思考。促使學生瞭解到玩髮藝術基礎設計教育的意義及重要性，培養學生繪畫造型設計圖及整體造型的鑑賞，並學會蒐集各種服裝雜誌資料，以提高對整體造型的表現技巧。能將設計理念創作表現於自身，提升審美能力。			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
藝術導論		1. 藝術欣賞的意義 2. 藝術的功能 3. 藝術作品	6	
藝術欣賞方式		1. 藝術描述 2. 藝術分析 3. 藝術詮釋	6	
藝術賞析		1. 藝術鑑賞層面 2. 藝術判斷 3. 藝術概況	6	
台灣近期藝術		1. 六十年代：現代繪畫 2. 七十年代：鄉土寫實繪畫 3. 八十一九十年代後：多元開放的藝術風貌	6	
現代藝術(一)		1. 未來派 2. 立體派 3. 野獸派	6	
現代藝術(二)		1. 印象派 2. 點描派 3. 後印象派	6	
當代藝術(一)		1. 裝置藝術 2. 表演藝術 3. 觀念藝術	6	
當代藝術(二)		1. 新美學 2. 超級寫實主義 3. 普普藝術	6	
髮型設計緒論		1. 設計的意義 2. 設計的目標 3. 設計的內涵	6	
髮型之歷代演變史		1. 古埃及時期的髮型 2. 古希臘羅馬髮型 3. 中世紀至羅曼蒂克髮型	6	
髮型歷代演變		1. 世紀的髮型 2. 中國歷代的髮型 3. 髮型演變	6	

髮型設計的基本要素與原則	1. 造型設計的結構 2. 髮型設計的基本要素 3. 髮型設計四大原則	6	
年代髮型	1. 結合年代髮型特色 2. 復古髮型 3. 現代髮型	6	
髮型設計原理	1. 臉型的分類研究 2. 頭型與眼部的配對 3. 頭髮生長方向	6	
髮型造型原理	1. 髮型造型的研究 2. 頭髮流向與造型 3. 人實作的顧客設計	6	
髮型與流行	1. 流行發生 2. 設計出符合主題 3. 流行元素結構運用	6	
髮飾應用	1. 飾品的功能 2. 飾品的選擇 3. 髮飾發展	6	
髮型設計與整體配合	1. 體型、年齡與服飾 2. 職業婦女髮型 3. 新娘髮型	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-4-13臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	漫畫設計實習		
	英文名稱	Comic design internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力			
適用科別	多媒體設計科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<ul style="list-style-type: none"> • 比例：學習繪製各種身體、臉部、年齡、種族、側面、背面，還包括如何將全尺寸角色轉成可愛的Q版人物，更涵蓋男女人物。 • 服飾和身體語言：透過髮型、臉部表情、服飾樣式來傳達角色的個性。 • 實用姿勢：修改16個經典漫畫姿勢來讓你創作自己的版本，或者跟隨步驟示範來繪製坐著、打鬥，甚至是接吻等姿態。 • 場景：使用森林元素、雨，以及水和天氣的效果，來營造各種環境和氛圍。 • 漫畫分鏡：學習如何選擇正確的構圖、背景、深度和平衡，為你的故事創作創造最有效的分鏡與版面配置。 			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
拿起筆！從畫線開始	線條的改造計劃 用曲線畫出柔和的線條 直線帶來輪廓的硬朗感 畫面的層次由線條的粗細決定	6		
基礎畫面效果的製造	單線與復線 基礎畫面效果的製造 基礎畫面效果的範疇 少量排線帶來陰影效果 用不同灰度表現色調 畫面的裝飾性體現	6		
臉部繪畫基礎	頭部的立體認識 用幾何形快速描繪整個頭部 不同角度頭部的形狀 臉部的解構和定位 臉部輪廓的構造 不同角度的臉部輪廓 臉部輪廓與頭的銜接 尋找耳朵的位置 確定眼鼻的位置 傳說中的十字線 在臉部輪廓上畫出眉眼 眼睛的組成部分 用眼眶決定眼睛的形狀 眼珠內的秘密 睫毛的存在意義 那條叫做雙眼皮的線 眉毛的繪製方式	6		
嘴鼻繪畫基礎	雙眼的距離很重要 鼻子、嘴和耳朵 鼻子的構成 鼻子的挺立程度 鼻子與下眼眶的距離	6		

	嘴巴的構成 嘴唇的薄厚		
耳朵的繪製基礎	耳朵的構成 耳朵輪廓的簡化 臉部的動作 眼睛的閉合 眉毛與鼻梁的運動 嘴部的開合 五官運動對臉部輪廓的影響 表情的產生 不同表情的臉部表現 漫畫式誇張表情的體現	6	
頭髮的繪製基礎	頭髮的用線 從髮絲到髮簇 髮根和髮梢的處理 頭髮的生長方式 髮際線決定頭髮的生長範圍 髮際線的繪製方式 頭頂的表現 檢查頭髮的輪廓線 頭髮的效果表現	6	
頭髮的不同狀態繪製	用髮簇來造型吧 不同的劉海造型 自然的短髮 柔順的長髮 男性髮型的繪製訣竅 女性束髮的繪製訣竅 頭髮的不同狀態 長髮與身體阻擋 風與頭髮 濕潤的頭髮	6	
手部的繪製基礎	構成手部的幾何形 觀察自己的手部 用幾何形構成手部結構 手部畫法的解剖 手指關節的長短 五指與手心的比例 彎曲的手指的變化 指關節根部的運動	6	
典型手部動作的畫法	手指的運動範圍 指甲的畫法與透視 手腕的構造 手與頭部的關係 典型手部動作的畫法 自然張開的手 握拳的手 半彎手指的手	6	
手臂的動態表現	手勢的畫法 與道具接觸的手 手臂的繪製方式 手臂的比例和結構 用幾何形表現手臂 手臂的動態表現	6	
手部的情緒	手部的情緒 歡喜時的手部情緒 緊張時的手部情緒 驚訝時的手部情緒 憤怒時的手部情緒 悲傷時的手部情緒	6	
人物草圖的繪製	用火柴人表現人物的動作 用關節球人表現人物的狀態 中線的重要性	6	

	用塊狀幾何形表現肌肉 確定人體的比例 頭身比的概念		
人體透視的概念	肩寬的應用 用身體結構定位關節位置 身體各部分的透視 人體透視的概念 手臂的透視	6	
身體的透視	腿部的透視 身體的透視 完整草圖的實戰練習 確定角色的最佳動作 在另一張紙上設定角色造型 用關節球人表現角色結構 為角色添加造型要素	6	
半身像繪製	美型臉部的設計 突出角色性格的五官 不同狀態下臉部角度的處理 髮型與角色類型的配合 頭頸肩的關係與胸部的塑造	6	
身體的美感與手臂的塑造	頸部的構造 頸部與身體的銜接 肩膀的形成 胸部的塑造 身體的美感與手臂的塑造 身體的表現要點 不同的體型 完美手臂的塑造	6	
主角變身修整	臉部微調，印象分加倍 臉部形象的再構造 用表情為角色注入靈魂 構造出非凡的髮型 用剪影法進行髮型設計 創新髮型的繪製方式 直擊路人大改造	6	
場景與人物繪製	場景與人物繪製	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-4-14臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文書處理實務		
	英文名稱	Document processing practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、執行力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<p>提升工作效率的設定秘技，如匯出介面設定</p> <p>使用Word進行各種類型的文件排版，包括商務文件、論文、書籍</p> <p>使用smart Art繪製圖形、流程圖等圖表及美化</p> <p>利用合併列印快速完成薪資條、識別證、信封、標籤的列印</p> <p>提昇長文件排版效率，改善排版品質的技巧</p>			
議題融入	資料處理科：科技教育、資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
認識 Word		環境介紹與檢視技巧	4	
範本—讓文件頁面格式一勞永逸		介紹頁面格式的設定與版面配置的設計原則，以及建立、使用與管理範本方面的相關內容。	4	
樣式—從零開始讓排版整齊有效率		介紹Word建立、修改、使用與管理樣式的方法，以及如何使用樣式集和佈景主題快速改變文件外觀。	4	
文字—構建文件主體內容		介紹在Word文件中輸入、選擇與編輯文字的方法。	4	
字型格式與段落格式—文件排版基礎格式		介紹字型格式和段落格式的設定方法，以及項目符號和編號的用法。	4	
圖片與SmartArt—讓文件圖文並茂更吸引人		介紹在Word文件中使用與設定圖片和SmartArt的方法。	4	
表格與圖表—組織與呈現資料的利器		介紹在Word文件中建立與設定表格，以及使用表格進行排版的方法，還介紹資料視覺化工具—圖表的使用方法。	4	
圖案物件—讓內容版面配置更靈活		介紹圖案、文字方塊、文字藝術師等圖形物件的使用方法，還介紹這三種圖形物件的共通操作，以及同時處理多個圖形物件的方法和技巧。	4	
尋找及取代—提高排版效率的法寶		介紹Word尋找及取代功能的用法，包括基本內容和格式的尋找及取代，以及使用萬用字元進行進階尋找及取代，同時列舉了數個實例。	4	
自動化與功能變數—讓你的文件更聰明		介紹Word自動化功能在不同排版任務中的使用方法，以及功能變數的相關知識與實際應用。	4	
目錄與索引—大型文件不可或缺的元素		介紹在Word中建立目錄和索引的方法。	4	
主控文件與合併列印—輕鬆處理長文件與多文件		介紹使用主控文件和合併列印處理長文件與多文件的方法。	4	
列印輸出與文件安全		介紹使用Word進行文件列印設定與輸出的方法。	4	

與其他應用程式整合應用	介紹Word與Excel、PowerPoint之間交換資料的多種方法，以及在Word中插入動畫、音訊、視訊等多媒體內容的方法。	4	
範例實作(一)	節慶文宣 - 文件基本編輯 圖書介紹 - 美化文字外觀	4	
範例實作(二)	員工活動企劃書 - 段落格式設定 求職履歷表 - 快速套用範本 茶葉行訂購單 - 表格應用	4	
範例實作(三)	攝影課程表信件套印 - 合併列印與標籤套印 行動商務書面報告 I - 樣式設計 行動商務書面報告 II - 長文件製作	4	
範例實作(四)	旅行檢查清單 - 文件校閱與保護 段考試題卷 - 方程式建立與應用 我的文件在雲端 - 雲端存取與分享	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-4-15臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	印刷與設計實習		
	英文名稱	print & design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學思力、創新力			
適用科別	多媒體設計科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<p>了解印刷理論與設計實務概念，具備藝術涵養與溝通傳達之素養。</p> <p>具備印刷及設計之基礎實務能力，並善於應用印刷表徵符號解決設計相關問題。</p> <p>運用印刷的五大要素解決生活中印刷相關問題。</p> <p>運用印後加工方法與材質，自我精進完成作品，展現藝術涵養與美感素養。</p> <p>能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。</p>			
議題融入	多媒體設計科：科技教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
印刷與設計基本概念		印刷的定義 印刷與傳播 印刷與民生 印刷與設計	9	
印刷發展史		凸版印刷史略 平版印刷史略 凹版印刷史略 孔版印刷史略 數位印刷史略	9	
印刷五大要素與三大領域		印刷五大要素：原稿、印刷版、印刷機、 油墨、被印物 印刷三大領域：印前製作、印中作業、 印後加工	9	
印刷版式原理		凸版印刷原理與特性 平版印刷原理與特性 凹版印刷原理與特性 孔版印刷原理與特性 數位印刷原理與特性	9	
掃描、過網原理		掃描、過網原理 決定網點效果的四大參數 調幅與調頻的過網方式	9	
彩色複製技術		原色與混色 分色照相原理	9	
製版技法		版調變化控制 複色調印刷的技法與應用 高反差與色調分離 綜合製版技法	9	
拼版		套版的落版方式 輪轉版的落版方式 單張式印件的落版方式	9	
印後加工		各種的摺紙方式 中、西式圖書裝訂方式 各種上光方式的特色 燙金、燙漆、壓金口的做法	9	

	刷色、書口印刷 壓凸 軋型、鐳射切割		
印刷用紙	造紙的原料與製程 紙的兩面性與絲流 紙張的種類與特性 紙張的規格尺寸、重量	9	
印刷正稿製作	印刷正稿的製作程序 印刷正稿的種類 印刷正稿的色彩標示 印刷正稿的練習	9	議題融入:科技教育科U8針對實作需求,有效活用材料、工具並進行精確加工處理。
數位輸出	頁面及出血設定 圖片檔解析度設定 色彩模式及填色設定 文字、框線設定 影像平面化設定 轉存設定	9	議題融入:科技教育科U8針對實作需求,有效活用材料、工具並進行精確加工處理。
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-4-16 臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	印前製程實習		
	英文名稱	Prepress process		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、執行力			
適用科別	多媒體設計科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	建立組頁拼板的觀念 培養印刷排版的能力 了解設計完稿的重要性 培養印前打樣校正的能力			
議題融入	多媒體設計科：資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
各式印刷原理		各式印刷原理與特性	6	
無版印刷(數位印刷)		無版印刷(數位印刷)	6	
數位印刷與傳統印刷的差異		數位印刷與傳統印刷的差異	6	
紙張的尺寸		一、紙張的規格 二、紙張的重量 三、紙張的種類	6	
原稿判讀與處理		一、電腦影像顯示類型 二、電腦應用軟體 三、常見檔案格式	6	
Photoshop影像調整功能		Photoshop影像調整功能	9	
疊印與補漏白		疊印(over print)與補漏白(Trapping)	6	
彩色印刷原理		一、認識色彩 二、印刷輸出 三、色彩平衡 四、演色表 五、色票 六、特別色	6	
版面資料		一、電腦主要字型 二、中文字體 三、英文字體 四、文字的屬性	6	
版面編排		一、版面尺寸與編排 二、中西式書籍編排 三、落版與裝訂 四、摺紙方式	9	
印刷設計的程序		一、印前作業 二、印中作業 三、印後作業	6	
單張DM排版完稿		單張DM排版完稿	9	
海報設計完稿及輸出注意事項		海報設計完稿及輸出注意事項	9	議題融入：資訊教育 資U7整合資訊科技 進行有效的溝通表達。

書籍封面封底排版完稿	書籍封面封底排版完稿	9	
書籍多頁組版實務	書籍多頁組版實務	9	議題融入:資訊教育 資U4使用資訊科技 增進團隊合作效 率。
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	一、課程內容以講解、示範及實作為主。 二、教學方法： 兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。 三、教學評量： 配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。		

表 11-2-4-17臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日語會話實務		
	英文名稱	Japanese Conversation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學思力、執行力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生在不同場合中，具備各種對話的能力。 二、透過對話內容，讓學生了解日本社會及不同的風俗民情。			
議題融入	觀光事業科：國際教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
基本日常問候語		基本日常問候語	4	
自我介紹		自我介紹	4	議題融入：國際教育國U9具備跨文化溝通與國際合作的能力。
常用動詞片語		常用動詞片語	4	
形容詞的運用		形容詞的運用	4	
授受動詞的表現、敬語		授受動詞的表現、敬語	8	
時刻的表達		時刻的表達	8	
交通工具的使用		交通工具的使用	8	
電話禮節、好惡、意願、看法的表達		電話禮節、好惡、意願、看法的表達	8	
料理、天氣、病症陳述、藥物名稱介紹		料理、天氣、病症陳述、藥物名稱介紹	8	
理由的陳述、條件並列的表達		理由的陳述、條件並列的表達	8	
各種語氣表達方式		推量、建議、比較、詢問、加強、說明、請求、嘗試、打算的表達	8	議題融入：國際教育國U7理解跨語言與探究學習的多元途徑。
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評			
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料			
教學注意事項	一、課程內容以講解、示範及實作為主。 二、教學方法： 兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。 三、教學評量： 配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。			

表 11-2-4-18臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心實習		
	英文名稱	Dim Sum Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力、執行力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	了解各式中式點心烘焙計算 了解各式中式點心製作方法			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
課程說明	1. 材料說明 2. 器具說明 3. 設備說明	4		
蘇式月餅、台式月餅	1. 蘇式月餅、台式月餅烘焙計算 2. 產品製作烹調 3. 打掃	4		
綠豆椪	1. 綠豆椪烘焙計算 2. 產品製作烹調 3. 打掃	4		
廣式月餅	1. 廣式月餅烘焙計算 2. 產品製作烹調 3. 打掃	4		
咖哩餃、葡式蛋塔	1. 咖哩餃、葡式蛋塔烘焙計算 2. 產品製作烹調 3. 打掃	4		
酥皮蛋塔、油皮蛋塔	1. 酥皮蛋塔、油皮蛋塔烘焙計算 2. 產品製作烹調 3. 打掃	4		
白豆沙月餅、芭魚酥	1. 白豆沙月餅、芭魚酥烘焙計算 2. 產品製作烹調 3. 打掃	4		
白饅頭、發糕	1. 白饅頭、發糕烘焙計算 2. 產品製作烹調 3. 打掃	4		
雙色饅頭、黑糖糕	1. 雙色饅頭、黑糖糕烘焙計算 2. 產品製作烹調 3. 打掃	4		
三角豆沙包、馬拉糕	1. 三角豆沙包、馬拉糕烘焙計算 2. 產品製作烹調 3. 打掃	4		
菜肉包、蒸蛋糕	1. 菜肉包、蒸蛋糕烘焙計算 2. 產品製作烹調 3. 打掃	4		
海鮮粥、油飯	1. 海鮮粥、油飯烘焙計算 2. 產品製作烹調	4		

	3. 打掃		
廣東粥	1. 廣東粥烘焙計算 2. 產品製作烹調 3. 打掃	4	
桶仔米糕	1. 桶仔米糕烘焙計算 2. 產品製作烹調 3. 打掃	4	
八寶粥、粽子	1. 八寶粥、粽子烘焙計算 2. 產品製作烹調 3. 打掃	4	
湯圓、麻糬	1. 湯圓、麻糬烘焙計算 2. 產品製作烹調 3. 打掃	4	
蛋黃酥、桃酥	1. 蛋黃酥、桃酥烘焙計算 2. 產品製作烹調 3. 打掃	4	
菊花酥、鳳梨酥	1. 菊花酥、鳳梨酥烘焙計算 2. 產品製作烹調 3. 打掃	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-4-19臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意影像設計實務		
	英文名稱	Creative image design practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力、執行力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 影像合成各式各樣的特效處理 2. 以實際商業範例帶領學生實務設計 3. 了解設計完稿後輸出印刷注意事項			
議題融入	資料處理科：科技教育、資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
輕鬆趣味合成	製作誇張場景效果、製作趣味特效效果、製作彩色元素合成效果。範例講解說明	4		
照片個性合成	製作風景照片的手繪效果、製作動物照片的天使效果、製作人物照片的搞笑效果範例講解說明。	4		
插圖風格合成	製作向量合成插畫、製作可愛人物插畫、製作多元素人物合成效果範例講解說明。	4		
商業廣告合成	製作房地產廣告、製作畫冊封面、製作礦泉水廣告海報範例講解說明。	4		
影像特效合成	製作機器人合成效果、製作山間城堡合成效果、製作海底光暈人物效果範例講解說明。	4		
個性人物合成	個性人物合成	4		
向量與點陣圖合成	向量與點陣圖合成	4		
文字與影像合成	文字與影像合成	4		
創意影像合成	創意影像合成	4		
廣告標誌設計	廣告標誌設計	4		
名片設計	名片設計	4		
海報招貼設計	海報招貼設計	4		
DM單設計	DM單設計	4		
書籍封面設計	書籍封面設計	4		
戶外廣告設計	戶外廣告設計	4		
包裝設計	包裝設計	4		
網頁版型設計	網頁版型設計	4		
設計完稿輸出技巧	設計完稿輸出技巧	4		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評			
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料			
教學注意事項	一、課程內容以講解、示範及實作為主。 二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。 三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜			

合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。

表 11-2-4-20臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	互動式網頁程式實作		
	英文名稱	responsive web design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力、執行力			
適用科別	資料處理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	了解響應式網頁設計的特性 建置多重裝置上可瀏覽的網站程式設計			
議題融入	資料處理科：科技教育、資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
認識Bootstrap與網頁開發工具	認識Bootstrap與網頁開發工具	6		
Bootstrap排版與文字樣式設計	Bootstrap排版與文字樣式設計	6		
Bootstrap圖片與按鈕	Bootstrap圖片與按鈕	6		
Bootstrap表格應用	Bootstrap表格應用	6		
Bootstrap表單	Bootstrap表單	6		
Bootstrap格線系統與實用程序	Bootstrap格線系統與實用程序	6		
Bootstrap媒體物件與Flex網格	Bootstrap媒體物件與Flex網格	6		
Bootstrap基礎元件(一)	Bootstrap基礎元件(一)	6		
Bootstrap基礎元件(二)	Bootstrap基礎元件(二)	6		
Bootstrap 4 JS互動組件(一)	Bootstrap 4 JS互動組件(一)	6		
Bootstrap 4 JS互動組件(二)	Bootstrap 4 JS互動組件(二)	6		
Bootstrap響應式網站實作案例	Bootstrap響應式網站實作案例	6		
JavaScript語言、變數與運算子	JavaScript語言、變數與運算子	6		
JavaScript流程控制	JavaScript流程控制	6		
JavaScript陣列與函式	JavaScript陣列與函式	6		
jQuery函式應用	jQuery函式應用	6		
jQuery Mobile跨平台網頁設計	jQuery Mobile跨平台網頁設計	6		
Cordova跨平台App設計	Cordova跨平台App設計	6		
合計		108		
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評			
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料			
教學注意事項	一、課程內容以講解、示範及實作為主。 二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。			

三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。

表 11-2-4-21 臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	寵物美容整體造型實習		
	英文名稱	Pet Grooming Overall Stylish and Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力、執行力			
適用科別	美容科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 寵物造型分類。 2. 依寵物特性做整體造型設計。			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
寵物美容基本護理		寵物美容基本護理 寵物沐浴護理	6	
寵物基本剃毛		寵物基本剃毛—剃臉 基本剃毛—剃腳 基本剃毛—腹部毛 基本剃毛—剃尾巴	6	
貴賓犬創意造型		貴賓之拉姆造型 貴賓之泰迪造型 貴賓之夏天打短造型 貴賓之機器造型 貴賓之腳球造型	6	
西施犬創意造型		西施犬創意造型	6	
瑪爾濟斯犬創意造型		瑪爾濟斯之基本造型 瑪爾濟斯之雪納瑞造型	6	
約克夏梗犬創意造型		約克夏梗犬創意造型	6	
博美犬創意造型		博美之基本造型 博美之獅子造型	6	
雪納瑞創意造型		雪納瑞之基本造型 雪納瑞之馬鬃造型	6	
威爾斯柯基犬創意造型		柯基之基本整理 柯基之打短造型	6	
臘腸犬創意造型		長毛臘腸之基本整理	6	
貴賓寵物型頭部示範		貴賓寵物型頭部示範	6	
實作貴賓綿羊型練習		實作貴賓綿羊型練習	6	
貴賓綿羊型前25刀		貴賓綿羊型前25刀	6	
貴賓綿羊型後25刀		貴賓綿羊型後25刀	6	
組桌教學與練習		組桌教學與練習	6	
毛髮吹整技巧		毛髮吹整技巧	6	
寵物綁花		寵物綁花	6	
寵物染毛		寵物染毛	6	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 作業書面報告 2. 課堂問答與學習態度評量			

	3.上台口頭報告 4.定期紙筆測驗
教學資源	電腦 投影機 黑板 網路及圖書資源 美容桌 美容工具組 洗狗槽
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.依進度分派習作作業 2.網路及圖書資料蒐集與分析統整 3.按時繳交作業 4.課前預習及課後複習

表 11-2-4-22臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式米食加工實習		
	英文名稱	Chinese Style Rice Processing Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、創新力、執行力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解中式米食之分類 2. 瞭解中式米食加工的基本知識 3. 瞭解中式米食原料加工與保藏法 4. 瞭解中式米食料理製作方式			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
中式米食產品分類	中式米食產品分類	8		
中式米食加原料之選用	中式米食加原料之選用	8		
中式米食加工機具	中式米食加工機具	8		
中式米製食品製作技術	中式米製食品製作技術	8		
中式米製食品包裝與標示	中式米製食品包裝與標示	8		
中式米製食品品質評定	中式米製食品品質評定	8		
中式米製食品貯存	中式米製食品貯存	8		
飯粒型米食製作(一)	飯粒型米食製作-白米飯、油飯	8		
飯粒型米食製作(二)	飯粒型米食製作-筒仔米糕、肉粽	8		
粥品型米食製作(一)	粥品型米食製作-八寶粥、廣東粥、海鮮粥	8		
粥品型米食製作(二)	粥品型米食製作-海鮮粥	8		
米漿型米食製作(一)	米漿型米食製作-發粿、碗粿	8		
米漿型米食製作(二)	米漿型米食製作-蘿蔔糕、芋頭糕	8		
一般漿糰型米食製作(一)	一般漿糰型米食製作-芋粿巧、湯圓	8		
一般漿糰型米食製作(二)	一般漿糰型米食製作-麻糬、甜年糕	8		
熟粉類米食製作(一)	熟粉類米食製作-鳳片糕、糕仔崙	8		
熟粉類米食製作(二)	熟粉類米食製作-雪片糕、豬油糕、冰皮月餅	8		
一般膨發類米食製作	一般膨發類米食製作-米花糖	8		
合計		144		
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評			
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料			
教學注意事項	一、課程內容以講解、示範及實作為主。 二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。 三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。			

表 11-2-4-23臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光資源實務		
	英文名稱	Tourism Resources		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學思力、創新力、執行力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	以介紹本國歷史、地理及觀光相關資源為主軸，輔以國外相關資源，以期提升及培養對導隊及導遊之相關知能的基本觀念。			
議題融入	觀光事業科：環境教育、海洋教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
觀光資源(一)		1. 觀光資源的定義 2. 觀光資源的構成要件	4	議題融入：環境教育 環U6探究國際與國內對氣候變遷的應對措施，了解因應氣候變遷的國際公約的精神。*
觀光資源(二)		1. 觀光資源的特性 2. 觀光資源的分類	4	
生態旅遊		1. 生態旅遊的定義 2. 生態旅遊的特性	4	
世界遺產		1. 世界遺產的定義及效益 2. 世界遺產的類別 3. 世界遺產應備的基本要件及概況	4	
地質資源		1. 地質構造資源 2. 各類地質資源介紹	4	
地貌資源(一)		1. 自然構成地貌資源 2. 風成地貌資源	4	
地貌資源(二)		1. 石灰岩地貌資源 2. 珊瑚礁地貌資源	4	
水景資源		1. 海洋觀光資源 2. 河川觀光資源 3. 湖泊、水庫、湧泉觀光資源	4	議題融入：海洋教育 海U9體認各種海洋藝術的價值、風格及其文化脈絡。
天象資源		天象資源	4	
生物資源		動物資源 植物資源	4	
宗教資源		1. 宗教觀光定義 2. 宗教觀光資源	4	
古蹟資源		1. 古蹟分類 2. 古蹟類型	4	
文化資源		1. 台灣民俗節慶 2. 民間藝術 3. 文化遺址	4	
族群資源		1. 台灣族群的組成 2. 台灣主要族群介紹	4	

產業資源	1. 產業觀光資源 2. 台灣產業名列第一的縣/市 3. 台灣各地特產小吃	4	
遊憩資源	1. 遊憩資源的定義 2. 遊憩資源的類別	4	
都市觀光資源	都市觀光資源	4	議題融入:環境教育環U12了解循環型社會的涵意與執行策略,實踐綠色消費與友善環境的生活模式。
交通觀光資源	交通觀光資源	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-4-24臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	寵物美容基礎實習		
	英文名稱	Pet Grooming Basic Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、執行力			
適用科別	美容科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 各品種犬寵物美容剪毛技術練習(專業知能) 2. 訓練學生考取寵物美容丙級檢定證照所需知能			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
寵物美容基本常識		寵物美容基本常識	6	
寵物相關法規認識		寵物相關法規認識	4	
寵物保健衛生		寵物保健衛生	4	
寵物行為認知		寵物行為認知	4	
寵物美容工作環境使用與維護		寵物美容工作環境使用與維護	4	
寵物美容之基本技能		寵物美容之基本技能	4	
美容桌組裝		美容桌組裝	4	
保定與模特兒犬檢查		保定與模特兒犬檢查	6	
寵物洗澡技巧		寵物洗澡技巧	6	
寵物毛髮吹整技巧		寵物毛髮吹整技巧	6	
假犬毛髮修剪		假犬毛髮修剪	6	
假犬髮髻編結		假犬髮髻編結	6	
真犬毛髮修剪		真犬毛髮修剪	6	
真犬髮髻編結		真犬髮髻編結	6	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 作業書面報告 2. 課堂問答與學習態度評量 3. 上台口頭報告 4. 定期紙筆測驗			
教學資源	美容桌 洗狗槽 美容工具組 假狗舍假狗毛 犬隻 貓隻			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 依進度分派習作作業 2. 網路及圖書資料蒐集與分析統整 3. 按時繳交作業 4. 課前預習及課後複習			

表 11-2-4-25臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實習		
	英文名稱	Vegetable and Fruit Carving for Dish Decoration Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學思力、執行力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	以蔬果切雕的手法運用於盤飾與水果切盤為本課程的二大主軸。藉由基礎刀工的導引，針對各種盤飾的運用做詳細的示範與說明，使學生更容易瞭解與運用。			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
蔬果切雕概論		蔬果切雕概述 原料介紹與選購 工具的介紹與使用	2	
刀工技法的介紹與實作		刀工技法種類介紹 刀工技法實作練習	4	
蔬果切雕之盤飾概念		蔬果切雕盤飾種類	2	
蔬果切雕實作與應用(一)		片的變化與衍生 水花變化 推疊技法	8	
蔬果切雕實作與應用(二)		盛器變化 花的變化 鳥類的變化 魚類的組裝切雕	8	
水果切盤		水果切盤基本概念 水果切盤技法與實作 水果切盤運用	8	
蔬果切雕基礎應用		盤飾運用 杯飾運用	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評			
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料			
教學注意事項	一、課程內容以講解、示範及實作為主。二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。			

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

表 11-2-5-1臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	動漫迷世界		
	英文名稱	Comic and Animation		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	資料處理科、多媒體設計科、美容科、觀光事業科、餐飲管理科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第三學年			
教學目標(教學重點)	認識動漫世界中各種不同的角色 培養具有手繪Q版人物基礎的能力 培養創作自己喜歡的動漫角色			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
動漫角色草圖的繪製工具和表現方法	1. 繪製草圖的工具並不是只有鉛筆和橡皮 2. 草圖的優點在於可以隨時修改	1		
掌握素描技法是繪畫的基礎	1. 素描的握筆和排線訓練 2. 學會基礎幾何形的素描繪製 3. 幾何體素描寫生	1		
人物頭部的草圖表現	1. 用灑脫的線條表現人物頭部輪廓 2. 人物五官草圖的簡化方法 3. 人物髮型的草圖設定 4. 人物面部表情的草圖設定 5. 人物肖像的草圖設定過程	2		
人物整體的草圖表現	1. 確定人物的頭身比 2. 表現體型的胖瘦 3. 透過頭身比和體型的變化創造特色人物 4. 具有鮮明特點的人物整體草圖設計法	2		
人物動態的草圖表現	1. 人物頭部的動態表現 2. 人物頸部和肩膀的動態表現 3. 人物手和手臂的動態表現 4. 人體軀幹的動態表現 5. 腳和腿的動態表現 6. 人物整體的動態組合表現 7. 可以表現人物情緒的動作設定 8. 能夠表現人物狀態的完整動作設計法	2		
人物服飾的草圖表現	1. 透過表現材質來塑造服飾 2. 根據人體繪製衣服 3. 人物造型的整體感 4. 表現人物整體造型的設計要點	2		
各種道具和場景的草圖表現	1. 在紙上表現空間感 2. 繪製道具的基本要點 3. 繪製場景的基本要點 4. 設計並繪製一個有人有景的完整草圖	2		
為草圖添加光影質感	1. 瞭解光影的表現原理 2. 利用光影襯托出漫畫的質感 3. 表現整體光影的設計方法	2		
單幅漫畫的構圖	1. 黃金分割與構圖運用 2. 畫面中的主角與配角	2		

	3 用圖形來構圖 4 畫面的景深感		
畫面的透視	1 基礎的透視原理 2 特殊透視對畫面效果的影響 3 用假想鏡頭刻畫人物的透視 4 人物與背景透視的一致性	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	一、課程內容以講解、示範及實作為主。 二、教學方法： 兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。 三、教學評量： 配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。		

表 11-2-5-2臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	美姿美儀	
	英文名稱	Pose and Etiquette	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	資料處理科、多媒體設計科、美容科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	認識美姿美儀的重要性與國際標準禮儀・社交商務禮儀相融合		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
校園的禮儀	校園的禮儀	1	
食的禮儀 電話禮儀	食的禮儀 電話禮儀	1	
衣的禮儀 基本化妝概念	衣的禮儀 基本化妝概念	1	
住的禮儀 美姿美儀之體態調整	住的禮儀 美姿美儀之體態調整	1	
行的禮儀 美姿美儀之站姿說明	行的禮儀 美姿美儀之站姿說明	1	
社交禮儀 美姿美儀之坐姿說明	社交禮儀 美姿美儀之坐姿說明	1	
社交禮儀 美姿美儀之走姿說明	社交禮儀 美姿美儀之走姿說明	2	
生活禮儀 美姿美儀演練	生活禮儀 美姿美儀演練	2	
商業禮儀 美姿美儀演練	商業禮儀 美姿美儀演練	2	
接待禮儀 美姿美儀演練	接待禮儀 美姿美儀演練	2	
外交禮儀 美姿美儀演練	外交禮儀 美姿美儀演練	2	
國際禮儀的發展趨勢	國際禮儀的發展趨勢	2	
合計		18	
學習評量(評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	<p>一、課程內容以講解、示範及實作為主。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。</p>		

表 11-2-5-3臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂科目教學大綱
 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊達人通	
	英文名稱	Easy Travel	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	資料處理科、多媒體設計科、美容科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標 (教學重點)	1. 了解如何規劃旅遊行程 2. 了解出國的食衣住行的方式 3. 了解旅遊的國際文化差異 4. 了解旅遊的注意事項		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
出國方式	01 什麼樣的旅遊方式最適合你？ 02 旅行社承辦V. S. 自助旅行 03 小嬰兒也需準備護照和機票 04 兒童的旅程 05 旅行前的資料搜集 06 是免簽證的國家嗎？ 07 和寵物一起旅行 08 前往國際機場 09 航空公司里程累計 10 機場貴賓室	2	
速速打包	11 護照辦理 12 機票購買秘訣 13 旅行支票 14 新台幣兌換為…… 15 海外旅遊險有幾種？ 16 國際學生證 17 收拾行李的技巧 18 攜帶多功能變壓器 19 需要帶泡麵、零食嗎？ 20 隨身攜帶的藥品 21 劃位與Check In需知	2	
交通情報	22 享受快樂的機上時光 23 機上餐點及免稅商品 24 中途轉機不慌張 25 搭乘歐洲火車須知 26 搭乘長途巴士資訊 27 各國地鐵(捷運)大不同 28 租車旅遊安全須知 29 搭乘遊輪安全須知 30 市區巴士與車票 31 過斑馬線前，請先按鈕 32 注意來車方向(右駕的國家有那些？)	2	
睡飽再出發	33 預約飯店的要訣 34 住宿Check in與退房Check out 35 飯店禮儀 36 飯店服務與設施的使用 37 什麼是YMCA、YH和B&B？ 38 浴室使用須知 39 住得安心的方法	2	
飢腸轆轆	40 Longue、Bar、Restaurant……的區別	2	

	41 自助Buffet用餐須知 42 點菜看這裡 43 用餐禮節 44 若在當地受到邀請 45 喝酒文化 46 哪裡可以吃(買)宵夜		
血拚大採購	47 一定要去Outlet Shopping 48 地攤的殺價技巧 49 紀念品採購及送禮 50 退稅辦理 51 留意尺寸與規格 52 找回的零錢 53 要不要捧導遊、領隊的場(行程中的血拚點)? 54 購物收據,不要隨手扔掉	2	
要搞清楚的細節	55 節省,並不是旅遊品質差 56 調整時差 57 送禮,誠心領受 58 財物,要分散保管 59 一樓,不是一樓? 60 特殊節慶期間的旅遊	1	
要玩也要美	61 艷陽防曬與雪地旅遊的防護 62 如何讓肌膚保持最佳狀態 63 哪些是必備的好用行頭? 64 衣飾的選擇須知	1	
廁所文化	65 對廁所的稱呼…… 66 如果怕頻找廁所就要避免…… 67 那裡有廁所? 68 衛生紙(棉)丟哪裡? 69 要用洗的還是擦的 70 上完廁所後要注意……	1	
防範各類意外事故	71 哪些物品不能帶上機? 72 遺失行李 73 牽扯進運毒? 74 違反交通規則 75 留意強盜與扒手 76 報案的處理方式 77 善用駐外館處所能提供的幫助 78 購買後發現價格不合理或瑕疵 79 不要輕易相信「免費」	1	
一定要做的事	80 尋找觀光詢問處 81 適當的對話與口氣 82 逛市場或超市 83 先學會當地的日常用語 84 養成做筆記的習慣	1	
適應陌生文化	85 尊重當地的生活習慣 86 適應當地的日常作息 87 可以穿著短褲和拖鞋嗎? 88 隨地吐口香糖會被罰錢! 89 肢體語言代表的意義? 90 自行車專用道	1	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	一、課程內容以講解、示範及實作為主。 二、教學方法： 兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。 三、教學評量： 配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力		

表 11-2-5-4臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	營養小當家	
	英文名稱	NUTRITION	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	資料處理科、多媒體設計科、美容科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標 (教學重點)	<p>什麼是營養？營養不足、營養過剩又是如何判斷？ 營養素的消化與吸收：怎麼被分解、吸收、利用以及代謝？ 怎麼吃疾病不上身：營養素缺乏了、過量了，都會導致你生病 成長、老化與營養：照顧自己與心愛的家人不能忽略的營養問題</p>		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
什麼是營養？	1. 營養是為了那一兆個細胞 2. 營養不足，會瘦也可能會腫 3. 營養過剩，讓儉約基因不做好事 4. 飲食攝取標準：看懂國民健康署說什麼 5. 營養如何影響基因 6. 基因如何影響慢性病	2	
營養素如何消化	1. 自律神經管消化，高過一二〇〇就難消化 2. 大腸小腸，不同人類消化食物速度差十倍 3. 肝臟、膽囊：製造營養兼解毒解酒 4. 脾臟：侍兒扶起嬌無力，恐是得了糖尿病 5. 蛋白質的消化吸收：胃、胰、腸	2	
營養素怎麼吸收	6. 醣類的吸收：澱粉耐消化與乳糖不耐症的原因 7. 脂肪的消化：三酸甘油脂到底是什麼？ 8. 維生素：不必消化，直接吸收，所以…… 9. 礦物質：蔬菜與膳食纖維不可攝取過多 10. 食物的吸收率：偏偏少不了膳食纖維	2	
蛋白質、醣質、脂肪	1. 營養素有熱量，但不等於熱量 2. 醣類蛋白質脂肪，哪種熱量會練成肌肉？ 3. 人體無法何成，我們必須攝取哪些胺基酸呢？ 4. 尿與蛋白質代謝 5. 醣有好幾種，人體內各有作用 6. 人體需要的肝醣不多，過多的變成脂肪 7. 糖質新生與大腦靈光 8. 膳食纖維益菌生與攝取來源 9. 脂質的作用與細胞的構成 10. 多元不飽和脂肪酸之必要與酮體減肥原理 11. 脂質的代謝 12. 膽固醇吸收與排出：細胞膜與膽汁	2	

水及電解質的作用	<ol style="list-style-type: none"> 1. 水對人體的五大作用（好處） 2. 口渴時不只要補充水。喝水太多會出事 3. 腎臟過濾血液，生成尿液 4. 人體內電解質的種類與功用 5. 滲透壓與水腫 6. 酸鹼不平衡會生什麼病？ 	2	
維生素和植生素，攝取太多太少都不好	<ol style="list-style-type: none"> 1. 維他命A，視力，腦壓亢進，肝功能 2. 維他命D，骨質疏鬆，高鈣血症 3. 維他命E，抗老化，貧血，骨質疏鬆 4. 維他命K，貧血，黃疸，綠色蔬菜 5. 維他命B1，疲勞倦怠，肥胖 6. 維他命B2，頭皮屑，口內炎，脫毛 7. 菸鹼素，皮膚炎，不安症，喝酒 8. 維他命B6，血清素與多巴胺，濕疹，痙攣 9. 維他命B12，不易吸收，睡眠障礙，倦怠 10. 葉酸，造血維生素，過敏蕁麻疹 11. 泛酸，免疫力降低，過度減肥 12. 維他命C，抗亞化，膠原蛋白，血管健康 13. 生物素，脫髮，倦怠，胰島素不足 14. 植物生化素，七營養素，抗老化 	2	
礦物質	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鈉，幫助吸收營養，維持血壓 2. 氯，保持胃部酸性，幫助消化 3. 鉀，降血壓，利尿，心肌運作 4. 鈣，凝血，抑制肌肉興奮，傳達細胞資訊 5. 鎂，人體離子均衡，維持代謝，神經傳導 6. 磷，輔助維生素B，促進成長 7. 鐵，茶、紅酒，膳食纖維，阻礙鐵吸收 8. 鋅，維持味覺，維護DNA 9. 銅，製造紅血球，減少自由基 10. 錳，類帕金森氏症，造骨，吃太多保健食品 11. 碘，促進發育、代謝，台灣普遍攝取不足 12. 硒，太少或太多都不行的必需毒素 13. 鉻，增強胰島素作用 14. 鉬，代謝尿酸普林，不痛風 	2	
怎麼吃，疾病不上身	<ol style="list-style-type: none"> 1. 何謂營養障礙？ 2. 代謝症候群的標準 3. 糖尿病和被忽視的隱性糖尿病 4. 高血脂的數字標準 5. 痛風：多喝咖啡多走路，忌口高普林食物 6. 動脈硬化：怎麼讓他變軟，參考法國日本 7. 長期慢性肝炎與脂肪肝，如何改變營養攝取 8. 三高的人通常腎不好，厲行營養管理吧 	2	
懷孕、成長、增齡，人生各階段的營養管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 懷孕 2. 哺乳 3. 嬰幼兒營養 4. 兒童與青春營養管理 5. 增齡者營養對策 	2	
合計		18	

學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料
教學注意事項	一、課程內容以講解、示範及實作為主。二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。

表 11-2-5-5臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	人工智慧與生活應用	
	英文名稱	INTRODUCTION TO ARTIFICIAL INTELLIGENCE	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	資料處理科、多媒體設計科、美容科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標 (教學重點)	了解人工智慧與大數據、物聯網的基本觀念 了解目前人工智慧在生活中的應用 了解各領域中人工智慧所發揮的影響力		
教學內容			
主要單元(進度)		內容細項	分配節數
人工智慧概論		人工智慧概論	1
物聯網的生活運用		物聯網的生活運用	1
大數據分析及應用		大數據分析及應用	1
雲端平台與智慧生活		雲端平台與智慧生活	1
何謂機器學習		機器學習概論	1
何謂深度學習		深度學習概論	1
影像辨識原理		影像辨識原理	1
聲紋辨識原理		聲紋辨識原理	1
自動駕駛		google自動駕駛	1
區塊鏈的運作		區塊鏈的運作 虛擬貨幣的興起	2
智慧旅遊		智慧旅遊與科技結合	2
智慧醫療		智慧醫療與科技結合	2
智慧金融		智慧金融與科技結合	2
機器人在各行各業的發展		機器人在各行各業的發展	1
合 計			18
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	一、課程內容以講解、示範及實作為主。 二、教學方法： 兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。 三、教學評量： 配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。		

表 11-2-5-6臺北市私立志仁高級中學職業進修學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	理財規劃	
	英文名稱	Personal Finance	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	資料處理科、多媒體設計科、美容科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解理財規劃運算工具 2. 瞭解理財規劃者適格性 3. 瞭解家庭財報分析 4. 瞭解保險計畫分析 5. 瞭解子女教養計畫分析 6. 瞭解居住計畫分析 7. 培養退休計畫分析之能力 8. 培養投資計畫分析之能力 9. 瞭解稅務與遺贈計畫分析		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
理財原理	理財原理	1	
理財規劃適格性分析	理財規劃適格性分析	1	
貨幣的時間價值	貨幣的時間價值	1	
家庭財報分析	家庭財報分析	1	
家庭現金流量管理	家庭現金流量管理	1	
保險需求規劃	保險需求規劃	1	
子女教養金計畫	子女教養金計畫	1	
居住決策規劃	居住決策規劃	1	
退休準備金規劃	退休準備金規劃	1	
投資規劃	投資規劃	1	
信託	信託	2	
共同基金	共同基金	2	
遺產規劃	遺產規劃	1	
稅制	稅制	1	
全方位理財規劃	全方位理財規劃	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	一、課程內容以講解、示範及實作為主。 二、教學方法： 兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。 三、教學評量： 配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。		

